L'Arte Cucinaria in Italia

VOLUME SECONDO

Edito per iniziativa
del
" Circolo Gastronomico "
di Milano

ARTE CVCINARIA IN ITALIA
LATERCVLO

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

L'arte Cucinaria in Italia

TRATTATO TEORICO PRATICO E DIMOSTRATIVO

DELLA

CUCINA ITALIANA E DELLE PRINCIPALI STRANIERE

APPLICABILE A QUALSIASI SERVIZIO

SIA PER CUCINA DI LUSSO CHE PER QUELLE D'ALBERGO E DI FAMIGLIA

Compilato per iniziativa del CIRCOLO GASTRONOMICO MILANESE

DAL

DOTT. CAV. ALBERTO COUGNET

In collaborazione dei Signori: **Berra Francesco - Molteni Giovanni D'Annone - Molina Carlo - Molteni Giovanni - Leoni Giuseppe - Pettini Amedeo - Ambrosetti Francesco - Peruzzotti Pietro - Orlandi Luigi - Ciocca Giuseppe - Tornaghi Prof. Cav. Emilio - Lazzaro Pasini.**

Opera in due volumi, riccamente illustrata con allegorie e disegni dei varî collaboratori.

VOLUME SECONDO

MILANO

Società Tipografica Successori Wilmant

1911.

Ai nostri benevoli lettori,

Eccoci finalmente arrivati, dopo tre anni di assiduo lavoro di ricerche e di compilazione, al compimento di questa metodologia che, se non fosse altro, ha il merito di essere moderna, oltre quello di avere cercato — seguendo in ciò le traccie di un benenemerito precursore: Pellegrino Artusi, autore della Scienza in Cucina *— di attenerci ad una dicitura il più possibilmente italiana, tanto nella terminologia che nella nomenclatura cucinaria, aiutati in questo lavoro linguistico di proprietà di vocaboli e di adattamento di neologismi esotici, dai suggerimenti pervenutici particolarmente da quei cuochi che, come Giovanni Frosini, Amedeo Pettini, avendo, come si dice: « sciacquato i loro panni in Arno », erano maggiormente indicati per compiere questa patriottica missione in favore del prestigio della loro arte, e come tenue contributo a quella ben augurata futura riforma terminologica e compilazione di un lessico, anzi glossario italiano, che comprendendo tutto quanto si riferisce alla tecnica della Cucina e della Mensa, valga a purgarla e liberarla dagli eccessivi e troppo frequenti barbarismi e idiotismi che certamente non servono ad infiorarla, anzi riescono a deturparla, ed a renderla — dal lato del patriottismo unitario — malvisa, e diremmo quasi antipatica, specialmente per coloro che non avendo la mente offuscata da uno stupido snobismo di esoticomania, aspirano all'unificazione della lingua italiana, sia nelle metodologie che nella compilazione delle Liste Cibarie o Minute delle vivande, per Colazioni, o Pranzi, e per Cene, come si era sempre usato dai nostri migliori trattatisti italiani, principalmente dallo Scappi, fin dal XVI secolo, e come si continuò a praticare nelle Minute della Real Casa dei Borboni delle Due Sicilie, quantunque imparentata colle altre di Francia, di Spagna e d'Austria, di Parma, di Lucca, ecc.*

Bellissimo e degnissimo esempio che il nostro Augusto Re Vittorio Emanuele III, volle instaurare, inspirandosi ad un sublime concetto sentimentale di unitarismo e di dignità nazionale.

Così, pure, abbiamo cercato di raccogliere le migliori formole di vivande prettamente regionali, contribuendo, da parte nostra, a portare quei pochi sassolini che potrebbero servire ad erigere il monumento loristico della cucina e della dulciaria tradizionale italiana.

Noi abbiamo compiuta l'opera nostra — che diremmo colossale, se la modestia e l'avversione per l'iperbole non ce lo vietassero — con cura e grande intelletto d'amore, ed enormi sagrifizi di denaro e di tempo, che vale altrettanta moneta. Speriamo che i gastronomi ed i cultori della Cucina e della Mensa sapranno riconoscerli e compensarli acquistando numerosi e facendo propaganda per il nostro libro: L'arte Cucinaria in Italia, *che è il primo grande Trattato d'Arte Cucinaria, che siasi mai pubblicato in Italia.*

Il Compilatore, anche a nome dei suoi collaboratori,

Dott. ALBERTO COUGNET.

CAPO VII.

DELLE CARNI DA MACELLO

Le carni da macello — già note fino dai tempi più remoti, presso i popoli arcaici i più evoluti della terra, senza contare quelli preistorici dell'epoca della pietra che si cibavano di qualsiasi carne — fornirono, colla selvaggina ed il pollame, le sostanze alimentari più adatte al sostentamento dell'uomo. La macellazione — già regolata da legislatori igienisti, quali Zaratustra e Mosè, sui primi albori delle civilizzazioni iraniche del mazdeismo persiano, e del talmudismo ebraico — ci trasporta, colla mente, a quei remoti tempi dove una turba di sacerdoti sacrificatori (i primi macellai dell'antichità), accudivano, sulle pietre sacre dei loro templi megalitici, all'uccisione di migliaia di tori ed altri bovini — vere *ecatombe*, dalla quale i sacerdoti ricavavano la migliore e la maggior parte di quelle carni opime di ben pasciuti buoi, dando ragione doppiamente all'emistico virgiliano del *sic vos non vobis*, col già persistente sfruttamento di chi lavora per ingrassare gli altri..... neghittosi. Così gli antichi Galli stabilirono il culto del *Bos trigaraunus* (bue tricornuto), sacro ad *Hesus*, il Marte gallico — culto che trova riscontro in quello più arcaico del bue *Api*, o della vacca sacra dell'Amentis, presso gli antichi Egizii —, di cui persiste tuttora a Parigi la ultima vestigia rituale nella così detta « passeggiata del bue grasso » durante il carnevale. Infatti, secondo assevera Strabone, i Galli Sennoni furono i più grandi bollitori di carni — come dissi trattando dei *Brodi* — mentre gli altri popoli barbari invasori della Gallia: Celti, Cimbri, Teutoni, ed altri d'origine indo-germanica erano grandi rostitori di carni, come lo sono tuttora, al pari degli Anglo-Sassoni, grandi amatori delle fette rosticciane o guascotte di bue, cioè ancora sanguinolenti.

Quantunque nel medio-evo il consumo della carne bovina non fosse così considerevole come divenne in seguito, pure la professione di macellaio era una di quelle industrie *meccaniche* che dava agio nel realizzare grandi lucri; tantochè nella storia municipale di Francia e del Belgio i macellari tennero un posto importante, persino a dare — secondo una leggenda molto accreditata e rilevata

anche dal sommo Alighieri nella sua « *Divina Commedia* » (*Purgatorio* C. XX, versi 49 e 52) — come capostipite della dinastia dei Capetingi, quel Ugo Ciapetta, che come fa dire a lui stesso:

Di me son nati i Filippi, e i Luigi
Per cui novellamente è Francia retta,
Figliuol fui d'un beccaio (1) *di Parigi.*

Perciò l'esistenza della *Grande Boucherie* di Parigi rimonta ai più antichi tempi della monarchia franca, e la Chiesa di « San Pietro ai buoi », nella *cité* o sobborgo di Parigi — sulla cui facciata faceva bella mostra un bue scolpito — esisteva già prima del X secolo, e costituiva la parocchia della corporazione dei macellai.

Modernamente parlando, le diverse carni di macelleria sono costituite da quelle che si ricavano dalle bestie bovine, delle quali il Bue è il prototipo (2), insieme al vitello, nelle sue varie gradazioni, cominciando da quello da latte, venendo fino al così detto *biracchio* (vitello di circa un anno, non ancora castrato) ed al *manzo* (vitello grosso castrato); da quelle ovine, di cui il montone (castrato) è il prototipo, unitamente all'agnello ed al capretto da latte; dalle porcine, come il maiale e maialetto, e finalmente da quelle equine, come il cavallo e la giumenta, le cui carni (qualora provengano, non da vecchie o magre rozze sfinite o decrepite, ma da giovani e sani animali, ben nutriti) possono competere con quelle migliori fornite dai bovini (3).

La carne costituisce la *vivanda* per eccellenza; perciò la lingua francese — d'origine latina come l'italiana e la spagnuola — persiste — più razionalmente della nostra — a chiamarla *viande* (corruzione della parola *vivenda*, dal verbo latino *vivere*, sostentarsi, alimentarsi, d'onde i derivati: *vitto*, *vittovaglia*, *vivandiera*, ecc.). Conseguentemente la carne da macello entra per una parte importantissima nella razione alimentare azotata necessaria all'uomo evoluto e civilizzato.

« *L'uomo è ciò che mangia* » ha sentenziato il grande filosofo dell'avvenire, Lodovico Andrea Feuerbach; ed il sommo fisiologo Jacopo Moleschott (ch'ebbi l'onore di avere maestro quando studiavo medicina all'Università di Torino nel 1872) in una sua memorabile lezione sul « valore nutritivo degli alimenti », sentenziava che: *fino a quando l'irlandese continuerà a nutrirsi di patate rimarrà sottomesso all'inglese che si nutre di bistecche e di rosbiffi* ».

« *La carne fa la carne* », afferma un detto popolare; e lo stesso professore Moleschott accetta questo aforisma empirico: « *Aderisco volontieri a questo modo di apprezzare la carne nei suoi rapporti col nostro corpo, perchè esso è più giusto di quello che sarebbe, ove dicesse: la carne fa il sangue. Non solo la potassa* — argomenta il sommo fisiologo (4) — *che predomina nella carne, distingue questa dal sangue, più ricco di soda; ma nel mentre che il sangue contiene molto più di albumina che di fibrina, nei muscoli la fibrina prevale all'albumina.*

---

(1) Beccaio *da becco cioè uccisore e venditore di becchi; come denominasi in francese* boucher, *che proviene da* bouc *o caprone. Infatti le prime, ovvero la maggior parte di carni macellate erano quelle di capretto o di caprone, e di maiale. Così, nell'Emilia ed in Romagna, diconsi* briccari *i macellai o venditori di* bricchi, *cioè capretti, agnelli ed altri ovini, nonchè di conigli e simili animali di bassa macelleria.*

(2) *Non parlo della carne vaccina, nè di quella di bufalo, quantunque nella bassa Italia, cominciando dall'agro romano, si macellino anche i bufali di cui abbondano quelle plaghe. — Nè parlo del* Krebò (*bufalo indiano*), *nè del bisonte, delle cui carni si cibano gl'indigeni nord-americani, specialmente della sua gobba, così saporita.*

(3) *Non parlo delle carni fornite da quei cani speciali da ingrasso — simili ai majaletti — come i* Kiao-Kiao, *dal pelo raro e setoloso dell'isola Formosa, nel grande Oceano — che sono la delizia dei gastronomi Cinesi, Coreani e Giapponesi, nonchè di alcuni Europei; così, p. e.: in Germania esistono macellerie di cani, come in Italia ed in Francia esistono quelle speciali per conigli domestici e cavie.*

(4) *Jacopo Moleschott: Dell'Alimentazione* (trattato popolare); traduzione italiana del Dott. Giuseppe Bellucci. Milano, E. Treves, Editore, 1871 (Vedi Capo L).

« *La carne dunque è molto più propria a riparare la perdita dei nostri muscoli che non quella del sangue* (Omissis). *Infatti, con un nutrimento composto principalmente di carne, la fibrina passa in più grande abbondanza nel sangue, e la vigoria dei muscoli è la conseguenza necessaria di questa abbondanza di fibrina nel sangue. Non si riconoscono, di fatti, le tribù indiane dell'America del Nord e di quella del Sud, le quali vivono dei prodotti della caccia, dalla robustezza del loro tessuto muscolare, dalla vivacità dei loro movimenti? La carne del bestiame non produce essa pure il medesimo effetto nei Tartari e nei Calmucchi, nei popoli pastori delle Alpi e delle montagne della Scozia?..... Chi non conosce la superiorità dell'operaio inglese, che si fortifica col suo* roast-beef, *sul lazzarone napoletano, il nutrimento vegetale del quale spiega in gran parte la infingardaggine? E da ultimo, la debolezza dei Lapponi e dei Samojedi, dei Groelandesi e dei Kamtsciadali, che vivono quasi i due terzi esclusivamente di pesci, la carne dei quali fornisce appena i due terzi della fibrina che si trova nei mammiferi, non è ancora essa una prova della giustezza della frase: la carne fa la carne?*

« *Più le nostre vivande di carne sono ricche di albumina solubile e povere di fibrina e di grasso, più sono facilmente digeribili, se altre sostanze non tengono loro questa proprietà. Per questo la carne dei piccioni e delle galline è più digeribile della carne di vitello, la quale, a sua volta, lo è più dei muscoli del bue, del montone, del capriolo. La carne di cavallo, senz'alcun dubbio, si avvicina di molto a quest'ultime; il suo impiego utile, siccome sostanza alimentare, fu riconosciuto dai Mongoli* (1), *dai Patagoni, dagli Incas, ed anco dai popoli cristiani dell'Europa nell'epoche di carestia, ed in questi ultimi tempi le ricerche dei medici francesi lo hanno scientificamente constatato* » (2).

« La digeribilità delle carni — scrive il collega Dott. Lambling, professore alla facoltà di medicina di Lilla, nel bel libro: *La Cuisine et la Table modernes* (Librairie Larousse, Paris), nella parte: *Les Aliments* — dipende molto dal loro stato di coesione; egli è perciò che la carne degli animali giovani, le carni ridotte in polpa, sono più facilmente digerite. La più o meno grande digestibilità dipende eziandio dal tempo decorso dopo la macellazione, (la carne troppo fresca è dura e indigesta), dalla specie, dal sesso dell'animale, dal suo stato d'impinguamento, ecc.

« Persino presso i popoli selvaggi la carne è raramente consumata cruda. Tuttavia, in questo stato, essa è più facilmente digeribile e meglio utilizzata che allorquando è cotta. Ma la cottura sviluppa, nella sostanza muscolare, dei principii sapidi che la profumano, la rendono più gradevole al gusto e facilitano perciò la sua digestibilità. Un alimento è altrettanto meglio digerito se esso è preso con piacere.

« La cottura ha eziandio il grande vantaggio di distruggere i parassiti di qualsiasi specie, i germi virulenti o i veleni d'origine microbica che possono accidentalmente incontrarsi nella carne; ma affinchè questa sterilizzazione sia completa è necessario che la temperatura penetri ad un grado sufficiente fino al centro del pezzo.

« La cottura non può evidentemente aumentare il potere nutritivo delle carni; al contrario, allorchè l'operazione è spinta troppo lontano, che la temperatura è troppo elevata o allorchè la

(1) *Lo stesso si potrebbe affermare per la carne del Kasckar* (ovis Polii) *e dei camellidi, specialmente se presi allo stato selvaggio (come quelli che vivono nel centro dell'Asia e di cui diede l'emotiva narrazione delle caccie, lungo la vallata del Tarim, nel Turkestan, il celebre viaggiatore Sven Hedin, che percorse tutto l'alto Thibet fino a Lhassa, residenza del Dalai-Lama), la quale forma il principale nutrimento degli Arabi, dei Berberi e di alcuni altri popoli dell'Asia. Così, pure, se gli Arabi ed i Berberi ricavano dai camellidi latte e carni da macello, i popoli iperborei sfruttano, nella stessa guisa, le renne ed il* karibù *dell'America boreale; i Samojedi, i Groenlandesi ed i Kamsciadali le vacche marine (tantochè nella spedizione polare del capitano Peary, lo scopritore del polo nord, aveva imbarcato di queste vacche marine), il bue muschiato, e perfino le foche o vitelli marini, specialmente il* Pelagius monacus, *comune anche nel Mediterraneo. Così, gli africani si cibano delle carni dell'elefante e dell'ippopotamo, oltre quella delle gazzelle, delle giraffe e d'altri animali venatori.*

(2) *V.* GEOFFROY-SAINT-HILAIRE. Lettres sur les substances alimentaires et particulièrement sur la viande de Cheval. *Paris. V. Masson, 1856.*

carne è cotta in certe condizioni (carni lessate), vi ha trasformazione o distruzione di elementi i più utili: gli albuminoidi proteici.

« I modi di cottura, sì molteplici della nostra cucina, possono ragrupparsi sia alla rostitura, sia all'ebollizione nell'acqua. I manicaretti (*ragoûts*), gli stracotti (*daubes*), le carni abbragiate sono dei procedimenti misti, partecipanti, più o meno, dell'arrostitura o della cottura nell'acqua. Le modificazioni profonde che subisce la carne con quest'ultimo procedimento dimostrano — contrariamente all'opinione generalmente ammessa — che il nostro tradizionale *pot au-feu* (il lesso di carne o bollito) costituisce un vero errore culinare ed economico; che il brodo non ha che poco o punto valore nutritizio, e che nel bollito « i succhi e le materie utili della carne sono trasformati in sostanze collagene non assimilabili ».

Un'altra quistione importantissima, in fatto di fisiologia dell'alimentazione concernente le carni, è la distinzione — molto vessata — tra carni *bianche* e carni *nere*; e qui credo fare un vero regalo ai lettori di questa metodologia, riferendo integralmente un articolo del dotto e brioso collega Dott. Bertarelli, che sotto il pseudonimo di *Dott. Ry*, scrive così brillanti ed utilissimi articoli nel *Corriere della Sera* di Milano, e che già, in altro punto — a proposito delle *Gelatine* — ebbi occasione di citare ed appoggiarmi sulla sua indiscussa e valida competenza.

« La distinzione fra le carni bianche e le carni nere fu originariamente una distinzione fondata su un dettaglio gastronomico: i gastronomi chiamano *carni nere* quelle che prendono un colore nerastro dopo la cottura, e *carni bianche* quelle che dopo la cottura restano bianche. Appartengono quindi alla classe delle carni nere quelle del cignale, del capretto, della lepre, della beccaccia, del bue; appartengono invece alla classe delle carni bianche quelle del vitello, del coniglio, del pollo. Le carni di molti animali e specialmente di varie specie di selvaggina mutano più o meno di colore dopo la cottura a seconda dell'età che l'animale ha raggiunto all'epoca in cui viene ucciso, od anche a seconda della parte del corpo considerato. Tutti sanno, ad esempio, che nel pollo la parte del petto si conserva, dopo la cottura, assai più bianca di quella delle cosce. Infine, per alcune specie di animali, ad esempio pei piccioni, delle differenze notevoli esistono a questo proposito fra le diverse razze. Insomma la distinzione fra carni bianche e carni nere in molti casi è anche dal punto di vista gastronomico assai incerta.

« Ad ogni modo essa venne trasportata, si può dire, di piè pari, nella fisiologia dell'alimentazione. Cioè si affermò che le carni nere sono più nutrienti delle carni bianche, ma anche meno digeribili; inoltre si disse, che le carni nere danno luogo assai facilmente a disturbi dell'intestino e del fegato, che quindi non sono indicate per gl'individui dal fegato fiacco; infine si disse che esse hanno la proprietà di provocare, negli individui gottosi, lo scoppio degli attacchi di gotta acuta, che quindi sono a tali individui assolutamente controindicate.

« I fisiologi, per trasportare la distinzione fra carni nere e carni bianche dalla gastronomia nella scienza loro, s'erano basati, anzitutto, sopra due ordini di constatazioni: primo, le carni nere in confronto delle carni bianche contengono una maggior quantità di sostanze albuminoidi e di *sostanze estrattive;* secondo, esse danno luogo ad una maggior produzione, nell'organismo, d'acido urico. Inquantochè si ritenevano contenere una maggior quantità di sostanze albuminoidi esse apparivano maggiormente nutrienti; inquantochè contenevano una maggior quantità di sostanze estrattive appariva possibile che esse dassero luogo ad un maggior pericolo di putrefazioni nell'intestino e quindi fossero meno digeribili nel senso lato della parola; e, sempre pel maggior contenuto di sostanze estrattive, sembravano maggiormente pericolose pel fegato; infine era pur sempre la maggior ricchezza in sostanze estrattive e in certune fra le sostanze albuminoidi che le facevano porre fra gli alimenti capaci di provocare l'aumento di produzione dell'acido urico e quindi gli attacchi acuti di gotta.

« Queste furono, fino a qualche anno fa, le idee dominanti fra fisiologi e medici. Vediamo che cosa ne resta ora.

***

« Anzitutto, per ciò che riguarda il tenore in sostanze albuminoidi, la differenza reale fra le due specie di carni non risultò tale da avere un'influenza apprezzabile sul valore nutritizio complessivo Infatti, dagli esami di laboratorio risulta che la carne di bue contiene in media il 20 per cento di sostanze albuminoidi, mentre la carne di vitello ne contiene in media il 18 per cento. Evidentemente si tratta di divarii assai

lievi. D'altra parte la carne di vitello contiene, rispetto alla carne di bue, una assai maggior quantità delle sostanze così dette *gelatinizzabili* o *collagene*: queste sostanze sono, per la composizione chimica, molto affini alle sostanze albuminoidi; e sebbene restino ad un livello più basso rispetto al valore nutritivo, perchè i nostri poteri d'assimilazione non son capaci di trasformarle in elementi anatomici nuovi (cellule, fibre), tuttavia esse forniscono un contributo molto importante alla funzione della produzione del calore animale, ch'è pure importantissima. Sicchè, tutto sommato, il valore nutritivo delle due specie di carni non sembra sensibilmente diverso.

« Resta invece superiore ad ogni dubbio la maggior ricchezza delle carni nere in sostanze estrattive. Le sostanze estrattive sono sostanze diverse dai componenti chimici usuali dei cibi, cioè dagli albuminoidi, dai grassi, dagli idrati di carbonio; e non solo sono assai difficili da determinare chimicamente, ma sono anche assai diverse fra loro, così dal punto di vista chimico come dal punto di vista biologico: esse devono la denominazione comune, con cui vengono designate ancor oggi, soltanto dal fatto che i chimici di un tempo l'esame analitico della carne lo ottenevano in blocco, con un unico sistema d'estrazione.

« Ma si apprese ben presto che alcune fra esse sono prodotti di scomposizione delle sostanze albuminoidi contenute nella carne stessa; e ciò parve bastevole perchè venissero classificate fra i materiali di rifiuto organico e quindi fra le sostanze dannose.

« Frattanto si constatava, pure, che altre fra esse avevano invece delle proprietà aromatiche e stimolanti, e che dipendevano dalla presenza di esse le qualità corrispondenti che sono possedute in alto grado da molte fra le carni nere, e le rendono così aggradevoli al gusto.

« Sicchè si ritenne, in complesso, che le carni nere dovessero alla loro ricchezza in sostanze estrattive in primo luogo la maggiore sapidità, in secondo luogo un certo grado di pericolosità rispetto alle funzioni della digestione e alle attività del fegato: era ragionevole il pensare che i prodotti di scomposizione delle sostanze albuminoidi della carne muscolare, facenti parte delle sostanze estrattive, costituissero per gli organi digerenti che li dovevano assorbire, e pel fegato che li doveva elaborare, un elemento di pericolo più o meno grave.

« Quindi la regola terapeutica succitata di proibire l'uso delle carni nere agli individui fiacchi di stomaco, di intestino, di fegato.

* * *

« Ma questa regola terapeutica risultò poi errata per la ragione semplicissima seguente. Ad un esame più accurato delle sostanze estrattive risultò che fra esse i prodotti di scomposizione delle sostanze albuminoidi sono in quantità relativamente piccola, e sono ben lungi dal possedere quella dannosità che era stata ascritta ad esse dai primi studiosi. E risultò d'altra parte che l'importanza fisiologica dell'altro gruppo di sostanze estrattive, cioè delle sostanze aromatiche e stimolanti, era molto maggiore di quanto non s'era creduto in principio: infatti esse contribuiscono indirettamente, per l'intermediario del gusto ed anche del senso dell'olfatto (molte di esse si sviluppano appunto durante la cottura delle carni e danno alle carni cotte gli aromi caratteristici), contribuiscono indirettamente, dico, alla secrezione dei succhi gastrici ed intestinali e quindi alla integrazione della funzione digestiva. Il vantaggio, ch'esse arrecano per tal modo, è senza dubbio assai maggiore del danno che possono arrecare le sostanze estrattive dell'altro gruppo; quindi, tutto sommato, non solo le carni nere non arrecano per tutto questo lato alcun danno, ma possiedono dei vantaggi che le carni bianche, povere di sostanze estrattive aromatiche e stimolanti, non possiedono.

« La controprova di ciò si ha nella pratica, esaminando ciò che accade allorchè si somministrano delle carni di diversa specie ai malati di stomaco, d'intestino, di fegato: si vede allora, che la tolleranza del malato varia in ragione della quantità e qualità delle sostanze estrattive aromatiche in esse contenute, e in codesta ragione soltanto.

« Se si tratta di carni che contengono tali sostanze in quantità assai forte e di qualità assai accentuata, esse vengono tollerate male e svolgono tutti gli effetti nocivi che temevano dalle carni nere gli autori meno recenti; se invece si tratta di carni che contengono tali sostanze in quantità scarsa ovvero di qualità poco accentuata, esse riescono piuttosto benefiche, per la giusta azione eccitante che svolgono sui processi digestivi in genere. Valga, per esempio, la differenza assai notevole che per questo lato si osserva fra la carne *affagianata* o *starnata* della selvaggina in genere e il filetto di bue. Correlativamente è facile constatare che, a questo riguardo, il colore della carne ha poca o nessuna importanza: il coniglio selvatico, dalla carne bianca ma eccessivamente profumata, è tollerato dagli individui dispeptici assai meno bene della *carne nera* ma equamente profumata del bue.

« V'ha di più. Come accennai sopra, la specie più nota di carne bianca, la carne di vitello, contiene, poichè appartiene ad un animale giovane, una grande quantità di tessuti collageni. Ora il tessuto colla-

geno non può venire digerito a dovere se non è in buono stato la secrezione acida dello stomaco: se ciò non è, esso passa indigerito e per lo stomaco e per l'intestino, trascinando seco anche non poco del tessuto muscolare, più utile e nutriente. Ne segue che, nelle forme gastriche in cui è deficiente la secrezione acida gastrica (e son moltissime), la carne di vitello è assai mal tollerata. La carne di bue, che non contiene questo tessuto collageno, in tali condizioni subisce nello stomaco una digestione insufficiente, ma vien ripresa poi e abbastanza ben digerita dall'intestino. Quindi l'imporsi, come fan molti dispeptici, la carne di vitello a tutto pasto e a tutti i costi, è tutt'altro che razionale e, come dimostra la pratica, tutt'altro che utile.

« Resta la questione dei rapporti fra le carni nere, la produzione dell'acido urico e la gotta.

« Da gran tempo si era appreso che l'acido urico fa parte del gruppo, diremo così, impuro delle sostanze estrattive, di quelle che derivano dalla scomposizione degli albuminoidi: non solo, si riteneva che esso fosse il penultimo di tali prodotti di scomposizione (dopo di lui ci sarebbe stato solo l'urea): in altri termini, anche le altre sostanze estrattive affini, prima di uscire dall'organismo avrebbero dovuto trasformarsi in acido urico (e poscia in urea). Ora siccome si riteneva insieme che la gotta dipendesse dalla presenza di un eccesso di acido urico nell'organismo, tutti gli alimenti che si credevano dar luogo, direttamente o indirettamente, all'acido urico, dovevano apparire deleterii pei gottosi. E fra detti alimenti si ritenevano essere le carni nere, appunto per la loro ricchezza in sostanze estrattive, del gruppo impuro.

« Ebbene, tutto ciò è in parte vero e in parte falso. È vero che le carni nere contengono, in confronto delle carni bianche, una maggior quantità di sostanze estrattive del gruppo impuro; ma è falso che per ciò solo le carni bianche devono esser preferibili ad esse pel regime dei gottosi. Imperocchè quel carattere di dannosità, di cui le carni bianche possono scolparsi a proposito delle sostanze estrattive, esse lo assumono poi d'un altro lato, cioè per la ricchezza in tessuti giovani. Infatti (e ciò vale sopratutto pel vitello e pel pollo giovane) i tessuti giovani in confronto dei tessuti adulti contengono, per definizione, una maggior quantità di elementi in via di evoluzione: ora tali elementi, come vien dimostrato facilmente dalla chimica cellulare, sono assai ricchi di certe sostanze albuminoidi, i *nucleo-proteidi*, che sono fra le sostanze organiche più complesse, quelle che forniscono, in qualità di prodotto di scomposizione, la maggior copia d'acido urico. Per tal modo, lo ripeto, quel danno che le carni bianche paiono risparmiare all'organismo del gottoso per una parte, glielo riappiccicano dall'altra.

« Il risultato ultimo è, che anche per ciò che riguarda la produzione dell'acido urico, le carni bianche non presentano alcun vantaggio sulle carni nere.

« Bensì tenuto conto di ciò che nell'organismo del gottoso per altre ragioni è continuo il rischio che si guastino le funzioni della digestione e dell'assimilazione, il problema pratico del regime pei gottosi si presenta a questo proposito negli stessi termini che pei dispeptici: si valutino le carni non già in grazia del loro colore, ma a seconda del grado di qualità eccitanti e stimolanti insite nel loro contenuto in sostanze estrattive del gruppo aromatico ».

Il modo d'alimentazione degli animali ha una influenza capitale sulla sapidità ed altri pregi gustatorî delle loro carni. L'impinguamento mediante la pastura d'erbe, in vallate opime o nei così detti « prati salati », come nelle maremme toscane dove l'erba folta è continuamente irrorata da un finissimo polviscolo di salmarino portatovi dal vento, rende le carni molto migliori, fine e più saporite di quelle provenienti da animali da stalla; mentre, invece, conferiscono un sapore sgradevole alle carni d'agnello che hanno pasturato in prati paludosi; lo stesso dicasi per certi mangimi, come per esempio il « fieno greco », che dà un gusto speciale alle carni. L'utilizzamento dei panelli o tortelli confezionati con grani oleaginosi, con cascami o residui di fecolerie o di barbabietole provenienti da zuccherifici (anche se misti a sangue, come nei tortelli di « sanguemelassa »), se riescono ad impinguare l'animale, tuttavia le sue carni hanno sempre un gusto di sego, di rancido, od altro cattivo sapore che le rende poco gustose. Anche le razze influiscono sulle carni, ed i macellai conoscono questa differenza, specialmente dall'alto prezzo che attingono le razze fine come quelle, in Italia, di Val di Chiana in Toscana; di Boves in Piemonte; della Brianza in Lombardia; dell'Emilia, ecc.

Da noi, generalmente, il bue d'ammazzare, per quanto abbia tutti i buoni requisiti sopradetti: di pascolo pingue, di buona razza, di sanità ed anche di robustezza relativamente giovanile, non ha quella pregiata dei bovini inglesi che vengono allevati col solo scopo di sfruttarne le carni per macello, e perciò non vengono adibiti a nessun lavoro muscolare, nè d'aratura, nè di traino;

conseguentemente le loro carni — oltre le ottime condizioni di pascolo o d'impinguamento razionale — riescono tenere, gustose e molto nutrienti, oltrechè danno al macellaio un « rendimento » (proporzionalità della carne che può fornire un dato animale), che talvolta sorpassa il 64 per 100 per i buoi di razza fina.

Per quanto riguarda i vitelli, il macellaio sottomette la sua scelta: alla qualità, al modo di alimentazione, all'età, di preferenza che al luogo d'origine, come si pratica invece per i buoi ed anche per gli ovini. I vitelli da latte — cioè nutriti col solo latte della mucca — forniscono le carni più tenere e squisite, e maggiormente quelle della femmina che del maschio. In quanto ai vitelli che seguono le loro madri nelle pasture, e cominciano a spuntare le erbe colle loro gengive, ancorchè prendano anche un po' di latte materno, questa alimentazione mista conferisce alle loro carni un colorito rosso che le rende poco stimate.

Per gli ovini si tiene conto delle razze e dei pascoli opimi, sopratutto di colline o di valli dove le erbe ottime sono profumate dal timo, dall'origano e da altre labiate; oppure da pascoli di « prati salati ». Per i montoni, quelli che subirono la castrazione, forniscono carni più tenere e saporite, senza che il loro grasso sappia di sego. Rinomati sono, in Grecia, i montoni o *arny steatopigos* (dalle natiche e dalla coda rigonfia per grasso, come quello che involge gli arnioni), provenienti, per avventura, dall'Argali od ariete selvatico dell'Asia. Nei paesi che consumano molta carne di montone (il che non si può dire dell'Italia, dove nella maggior parte delle sue regioni non se ne ha neppure la macellazione), come sarebbe la Francia, dove il montone costa lo stesso prezzo del vitello ed anzi è talvolta preferito, molta carne (specialmente cosciotti: *gigots*) proviene dalla Germania, dall'Ungheria, dalla Russia, dalla Vallachia ed anche dal Piemonte e dalla Toscana, senza contare i montoni intieri provenienti da importazioni dell'America del Sud, allo stato di carne congelata.

I porci sono pure stimati secondo la provenienza e la razza cui appartengono. Senza parlare di quelli di razza Yorksire ed altri meticci (come quelli ottenuti nel R. Stabilimento Zootecnico e R. Scuola di Caseificazione di Reggio Emilia, per opera del suo compianto Direttore, prof. Zanelli, che, per il primo, tentò gl'incrocî delle razze dei verri inglesi colle scrofe di razza indigena), noi abbiamo, in Italia, eccellenti razze, come quelle di Padova, di Norcia, degli Abruzzi e delle regioni dei Lucani, già note fino dal tempo dei prischi Romani d'onde le *lucaniche* affumicate.

Queste ultime razze indigetiche — specialmente quando sono nutrite colle ghiande, in pastura libera — danno carni molto più gustose e ferme di quelle provenienti da razze esotiche e dai loro meticci — nutriti il più sovente con beveroni di fromentone o zuppe unte di sciacquature di cucina (*zotte* degli emiliani), co' panelli di sesamo, e peggio ancora con il siero di latte ed altri residui e cascami dei caseifici e zuccherifici — che se producono molto lardo, la carne però è floscia ed insipida. Perciò è sempre bene assicurarsi non tanto della provenienza dei maiali, quanto del regime nutritizio a cui vennero sottomessi.

Tralascio di parlare sui metodi di mattazione, e delle ispezioni sanitarie delle carni macellate; dei mezzi di conservazione, e degli apparecchi e camere frigorifere; accenno soltanto al miglior sistema ed al più semplice per conservare — specialmente durante i calori estivi — le carni macellate; quello, cioè, di esporre le carni ad una corrente d'aria fredda ma secca; questo sistema d'aerazione frigida è già stabilito, da tempo, nei macelli moderni, colle celle frigorifere, ed anche istituito presso varie società industriali particolari, quali Milano ne vanta le maggiori e le migliori d'Europa, come risultava dall'ultimo « Congresso ed Esposizione del freddo » ch'ebbe luogo l'anno scorso a Parigi. Accenno pure al servizio dei grandi battelli frigorifici — dei quali il primo esperimento ebbe luogo nel 1876 — importando carni congelate americane, e che ora si è tanto esteso da costituire un servizio regolare di questi transatlantici, per approvigionare le principali città d'Europa.

Le carni congelate sono altrettanto nutritive e digestibili che quelle di carne fresca di recente macellata. Dopo essere estratte dal freddo, le carni si conservano altrettanto tempo di quelle fresche,

alla condizione che il loro sgelo si effettui con tutte quelle precauzioni che praticamente hanno luogo, affinchè le carni non perdano le loro principali qualità.

Ho detto che le carni congelate non perdono le loro qualità nutritizie e di digestibilità; ciò non toglie che queste carni — malgrado tutte le precauzioni — dopo la cottura — sopratutto se arrostite — differiscano sensibilmente d'aspetto e di gusto dalle fresche. Avverto che non bisogna confondere la *congelazione* colla *frigorificazione*, perchè questa non produce alcuna variante.

Il valore nutritivo o gustativo dei pezzi ha una influenza importantissima sulle qualità sapide e digestibili d'una vivanda di carne; egli è perciò: che tutte le parti costitutive dell'animale — per quanto posto nelle migliori condizioni proprie — non avendo il medesimo valore, o piuttosto non essendo egualmente ricercate, fa sì che questo valore relativo dei migliori pezzi di carne, rispetto alla situazione ch'essi occupano nell'animale, costituisca — venalmente considerato — una base di classifica dei pezzi, stabilita, generalmente, in tre categorie.

La maniera di dividere l'animale nelle macellerie, di squartarlo, di ricavarne i differenti pezzi, tagliandoli con un certo criterio anatomico ed una migliore artifiziosità per l'esposizione nella mostra al pubblico, la loro nomenclatura e la loro classificazione in categorie, variando assai, secondo i paesi, e perfino secondo le regioni, le città d' una stessa nazione, perciò ci atterremo a quella più generalmente adottata, indicando, anche in ciascuna formula di vivanda di carne, il pezzo più convenientemente e propriamente adatto, ed accennando, talvolta, a qualche utile sostituzione di un pezzo ad un altro, anche per mettere alcune vivande, troppo costose, alla portata di borse più modeste.

Generalmente parlando, si può affermare che i pezzi di carne più stimati o più ricercati appartengono alle regioni muscolari che circondano e fasciano il bacino, che scorrono lungo la parte dorsale e sopratutto lombare della colonna vertebrale (eccettuando il collo e la coda) e finalmente la massa che costituisce la coscia. I pezzi meno stimati sono quelli che appartengono alle regioni estreme (gambe, collo, guancie) ed alle parti inferiori delle pareti addominali e toraciche. Le così dette *parature* sono costituite da ritagli di carne, oppure da pezzi della così detta « bassa macelleria ». Non parlo della così detta « giunta », ossia di quel pezzo d' osso che i macellai gettano violentemente sulla pesata della carne onde far vieppiù traboccare la bilancia; sarà più economico rinunziare a quella equivoca elargizione (*Timeo Danaos et dona ferentes*) e pagare di più la carne senza l'osso, ossia la « fesa ».

Discorso sui Rilievi

« Le costumanze della mensa, nel loro continuo moto di trasformazione e di rinnovamento a causa dell'evolversi dei tempi, impongono — come preconizza l'egregio sig. Pettini — che oggi si faccia una cucina più semplice, più leggera e più spedita.

« La facilità con la quale noi possiamo trasportarci qua e colà, dove meglio ci talenta, predispone in tutto alla semplicità, giacchè nessun ricco potrebbe permettersi il lusso abitudinario della sua casa durante i divaghi lontani e le peripezie dei viaggi. In conseguenza di ciò, il fisico subisce una tensione nervosa che lo spinge a rifuggire dalle lungaggini in generale ed in specie da quelle dei pranzi d'apparato e dai cibi grossolani; non solo, ma, per un complesso organico di vibrazioni, egli è portato ad aborrire le portate massiccie. Sarebbe su questo argomento molto interessante uno studio comparativo fra i sistemi di vita patriarcale e quelli che c'impone la società al XX secolo.

« Le portate dei rilievi essendo le vivande di maggior consistenza nei pranzi, si son viste man mano diminuire di numero fino quasi a sparire; e mentre costituivano il nerbo principale della mensa fino alla metà del secolo passato ora si pensa a sostituirle. Vuolsi da taluno incolpare certo principio tirchio come causa principale di queste innovazioni: nè noi sapremmo in via assoluta smentirlo; facciamo però considerare che per i progressi dell'igiene alimentare, i piaceri della tavola si sono alquanto assottigliati con preferenza per le vivande meno affaticanti o più leggere.

« D'altronde è fenomeno essenzialmente d'oggi quello di recarsi alla mensa col semplice proposito di nutrirvi il corpo. Gli attributi religiosi che si davano a questa funzione sono del tutto sfrondati: i cristiani hanno conservato nel sacrificio della messa qualche cenno allegorico alle vetuste costumanze delle agapi sacre. Omaggio più grandioso resero i pagani alle mense; e non è errato l'affermare che la spinta agli antichi scialacquamenti si dovesse a ragioni jeratiche o sacerdotali.

« L'abbondanza dei vitti alla tavola significava propiziazione agli Dei; la storia ellenica ne è tutta pervasa, come d'origine ellenica è la funzione sacra, che si rinnovava ogni anno sulla vetta del Palatino della *Urbe condita*, o benedizione alla terra dei padri, che ci nutre, che ci alberga, che ci fa forti e intelligenti.

« Di questa immaginazione simbolica della mensa, abbiamo attestazioni in tutte le epoche. Il Cougnet (« I Piaceri della Tavola ») ricorda che « le vivande si portavano in tavola intiere ed ammonticchiate in grosse « pile, tanto maggiori quanto più rilevata era la dignità della persona cui si ponea dinanzi; cosicchè se « al Conte di Savoia si serviva un piatto di 12 polli, non si serviva che un piatto di 6 polli alla mensa « degli scudieri, e di tre ai paggi (1300) ».

« Il Principe Eugenio di Savoia-Carignano, per scendere fino ai tempi attuali, non voleva che fossero serviti alla sua mensa pesci inferiori al peso di 3 chilogrammi, e così dicasi delle altre portate capaci di un servizio per 10 persone ognuna. E dire che il Principe mangiava sempre solo alla sua tavola.

« Orbene tutto questo sfarzo ha la sua radice nell'orgoglio patrizio col quale si tende a distanziare l'umile di nascita, il plebeo; al contrario, gli uomini più democratici da: Cincinnato a Garibaldi, adottarono necessariamente, e adottano, una *minuta* che gli conferma parchi.

« Le abitudini della tavola dei moderni Presidenti della Repubblica Francese risentono della natura degli ordinamenti di quel Paese; e ripensando alla grandezza tradizionale della Francia, la modestia delle imbandigioni presidenziali sembrerà enorme. Le recenti visite di Capi di Stato stranieri hanno divulgato nel mondo le ristrettezze conviviali dei Primi Magistrati della nazione Francese: un blasonato dei tempi di Luigi XV soccomberebbe per inanizione frequentando la tavola dei Presidenti Loubet e Fallières!

« La predizione del Berthellot — l'uomo dell'avvenire si nutrirà con una pillola — non rispecchia soltanto l'opinione di un chimico valente nella sintesi del bolo alimentare, ma è sopratutto l'affermazione di un uomo che vive nel suo tempo e prevede i futuri bisogni dell'umanità.

« Considerata ora e la modestia delle vivande alla tavola dei Reali d'Italia e le Loro pubbliche dichiarazioni (*Tribuna* 18 maggio 1909); esse sono da accettarsi, nell'insieme, come un episodio di vita con-

temporanea in perfetta consonanza con tutto il mondo progredito. Del resto l'istessa moderazione negli apparecchi e la tenuità dei piatti di rilievo si riscontra dovunque: dai grandi alberghi di Parigi e di Berlino — che sono le due città arbitre dell'eleganza della tavola oggi giorno — in poi.

« A mo' di chiusa, riferirò ancora un brano dei « Piaceri della Tavola » che fa seguito al periodo summentovato:

« ..... E siccome (è sempre alla corte dei Conti di Savoia) non era possibile inviare 12 rosbiffi contemporaneamente per una sola persona, imaginiamoci il volume che detto *rilievo* doveva assumere ».

« È tutto una questione di prestigio alla persona che balza fuori, dunque, e che i tempi democratici hanno definitivamente distrutta.

« Per ragioni d'igiene aggiungeremo che le salse per le carni si usano servire a parte onde evitare ai commensali eccitamenti e supernutrizioni specialmente dannose ai giovani.

« Posta così sott'occhio al lettore, a volo d'areoplano, la legge storica della più semplice e più leggera mensa, non resta a noi che riconoscere la necessità di sostituire le piccole portate alle grosse, i rilievi meno voluminosi ai grossi; ed elevare le vivande d'entrata e le guarniture al grado di piatti consistenti ».

***

Il moderno campo dei rilievi ora dunque non viene soppresso, ma si allarga considerevolmente; poichè oltre al mantenere le così dette grosse pezze di rilievo, benchè limitate a certe circostanze di pasti pantagruelici, comprende anche molte vivande di entrate leggere, specialmente in fatto di carni « verdi » rostite, ossia al sangue. Conseguentemente è importante conoscere i diversi sistemi di cottura, che sono: « la cottura in umido » (*braisé*); « la cottura col burro » (*glacé*); « il rappreso » (*poché*); « l'arrosto »; « l'allesso »; « a vapore »; « lo stufato » (*etuvé*).

L'arrostitura si ottiene involgendo gli ingredienti nei grassi (burro, olio, grasso d'arnione, reticelle, omenti, falde di lardo, ecc.) e cuocendoli a vivo fuoco: nello spiedo (1), in forno o sulla gratella (2), e procurando alle vivande esposte al calore una bella rosolatura (3).

La cottura in umido si compie cuocendo le vivande con vari condimenti erbacei, grassi, vini, ecc. in recipienti ristretti con poco liquido, con fuoco sotto e sopra o nel forno, e provocando un'adeguata rosolatura.

La cottura col burro (arrosto morto dei toscani) si ottiene cuocendo la vivanda con solo burro ed alimentandola di quando in quando con poca acqua od anche brodo onde arrivare ad una tenue rosolatura (bionda) senza che la vivanda abbia da risecchire.

---

(1) *Per le cotture nello spiedo, vedi il capitolo sugli* Arrosti.

(2) Idem *per la cottura sulla gratella.*

(3) *Tra le rosolature moderne non devesi perdere di vista l'antica* carbonata *italiana e spagnuola (passata probabilmente nelle Fiandre sotto il dominio di Filippo II), che oggidì è tutt'affatto mutata, come pure per l'*abbragiatura *e conseguentemente per le* braciuole, *che traevano la loro origine dal modo di cuocerle: le prime, cioè le* carbonate, *dall'essere arrostite sui carboni, con molto pepe (da quanto si arguisce da quei versi del Berni, che enumerando le varie tribolazioni dell'uomo, dice: « Passeri e beccafichi magri arrosto »; « esser stanco e non sedere; aver sonno e non dormire; mangiar* carbonate *senza bere, ecc. »), e le seconde dall'essere cotte sulle braci. Infatti le grigliate* (grillades) *o arrosti sui ferri costituiscono le più elementari e semplici maniere di cottura, al punto che Rabelais ne attribuisce l'invenzione ai cacciatori ed ai pescatori, e siccome le descrive, anche lui, molto pimentate, le introduce di frequente nei pasti pantagruelici di Gargantua a titolo di* aiguillons du vin *(stimoli al bere). Gl'italiani avevano anche i così detti* brisavoli *(d'onde le bragiuole odierne), spolverati di sale, di pepe e di semi d'anice, rostiti sulla gratella e serviti con sugo di limone sopra. Lo stesso dicasi per alcune vivande di cottura subcinerea — cioè sotto le ceneri calde — come usavano gli antichi ed anche usano tuttora (per alcune* stiacciate, panelle, *od altri focacci) i montanari delle Alpi e degli Appennini, e come usavasi ancora, molti anni or sono, nelle cucine, per certe vivande che conservano tuttora quella cottura, quali: il fegato e le animelle di vitello ben lardellate, steccate con* chiodi *di tartufi, benchè non rimanga che il solo accenno di quella cottura primitiva, come per le patate, le mele, le castagne, le uova, ecc., che ricorda i forni ipocausti dei Messicani e Peruviani, ed il bucanaggio dei bucanieri.*

Lo stufato deriva per antonomasia da una speciale cottura, ed è un nome che si dà ad una particolare vivanda popolare italiana. Questa cottura si compie a recipienti ben chiusi e lentamente; si applica specialmente alle carni che cuociono dentro a salse speciali od anche nel proprio sugo, ma sono di natura delicata per cui si richiede poco calore, quasi di stufa. Dicesi anche « stracotto » nell'Emilia; e corrisponde all'antico « addobbato » dei cuochi italiani e provenzali (1).

Il rappreso è quasi sempre una cottura a secco o con pochi ingredienti, ordinariamente grassi. Dicesi per estensione rappreso (*poché*) anche di un vegetabile, di un budino, o di altri composti, cotti nel bagnomaria: le uova affogate *pochées*, ecc.

L'allessatura si compie ordinariamente nell'acqua o nel brodo mediante l'ebollizione del liquido, la quale deve svolgersi in modo appena sensibile ed usando delle cautele dell'arte.

Per la cottura col vapore occorrono appositi recipienti, ma per gli effetti cucinarî si ha circa il medesimo risultato dell'allessatura.

Del Bue o Manzo.

Abbiamo già parlato, trattando dei *Brodi*, dei caratteri generali che deve avere la buona carne di Bue, perciò, per evitare ripetizioni, rimandiamo il lettore a quel capitolo. Inquanto alle distinzioni tra le carni di bue, di toro e di vacca (ben ingrassata e non spossata dal lavoro o dall'allattamento), è assai difficile stabilirle con criterî differenziali assoluti. Le masse muscolari delle carni del toro sono ordinariamente assai spesse, sopratutto dalla spalla al collo; alla loro superficie sovente si rimarca un riflesso azzurrognolo dovuto alle aponevrosi, che sono più spesse e resistenti di quelle del bue; il grasso è meno diffuso, come copertura, egli è più bianco di quello del bue; però se il toro è giovane e ben impinguato, il grasso di copertura può essere esteso e tale da ingannare anche l'occhio più esercitato; la carne non assume la colorazione rosso carica ed un odore speciale — sopratutto nei muscoli della coscia — che nei tori di tre a cinque anni; ma negli animali più giovani, che non hanno ancora servito per la riproduzione, la carne è, al contrario, meno colorata di quella del bue. Del resto, date queste condizioni: torello giovane ben impinguato, non ancora impiegato per la riproduzione, la sua carne poco o nulla differisce da quella del bue.

La carne vaccina — qualora provenga da animale sano, giovane, ben pingue e non estenuato dall'allattamento — è altrettanto buona di quella del bue. È un pregiudizio di considerare la carne vaccina (date le suddette condizioni) tanto inferiore a quella bovina; sono pregiudizii che traggono talvolta la loro origine da alcune sorgenti di sentimentalità o di proibizione religiosa, come quella che interdice la carne di

---

(1) *L'antico* addobbo *italiano, che trova tuttora riscontro nella* dobba *dei dialetti provenzali e nizzardi, e nella* daube *della lingua francese, consisteva in una vivanda, sia di carne da macello (come alcuni pezzi del bue) sia di pollame (infatti leggo in un libro di cucina del 600 una ricetta di* Cappone in addobbo), *che dopo avere subito una ben addatta concia o marinatura, a base d'infuso con erbe aromatiche, olio, pepe, sale, sugo di limone e simili — che chiamavano « addobbare »* (dauber) *— veniva steccata, (specialmente le carni), spolverata di pepe e di spezie diverse, nonchè con filettini d'aglio, ed inchiodata con « chiovi di garofalo »* (*onde il* garofolato, *che tuttora addimandasi lo stracotto di bue « alla romana » e come tale lo designa, nelle sue poesie dialettali romanesche, Gioachino Belli*), *per venire poi stufato nella pignatta od olla di coccio — funzionante da stufarola — (coperchiata da un pezzo di carta bibula, per assorbire il vapore acqueo, e da una ciotola, sopraposta, piena d'acqua fredda, forse per diminuire l'ossidazione del carbonio), con cipolla, porri, scalogni, ed altri agliacei: sedano, carota, naroni, ed altri legumi aromatici ed ubbriacata di vino, come s'usa oggidì. Così l'addobbo o addobbamento, come translato, dalla suntuaria delle acconciature od abbigliamenti femminili e dal conferimento onorifico delle insegne del grado nobiliare presso i cavalieri antichi, era passato nelle chiese, poi nelle cucine. I genovesi conservano la voce « in addobbo » per alcune conserve speziate sott'olio.*

cavallo (colpita persino da bolla di proscrizione da papa Gregorio III, e da interdetto da San Bonifazio, perchè l'uso della carne equina era pagano), ma che effettivamente risiedono nel volere paragonare le carni di una vacca estenuata e magra o d'un cavallo sfinito ed esausto con quelle di un bue sano e robusto.

La carne di cavallo — ben inteso nelle medesime buone condizioni di quella del bue — subito dopo la macellazione assume una tinta rosso bruna più o meno cupa; questo coloramento diventa ancor più carico, direi quasi rugginoso, come sarebbe la « Terra di Siena » adoperata dai pittori. Sopra un taglio fresco, la carne equina è lucida e come oleosa, tantochè se si applica un foglio di carta bibula su quel taglio, risulta subito macchiato da oleosità, mentre ripetendo questa prova sulla carne di bue, la prova è negativa. La fibra della carne del cavallo è più molle, più friabile di quella del bue; essa diffonde — allorchè venga per qualche istante soffregata tra le dita — un odore *sui generis* che non si saprebbe definire. Il grasso, qualora esista, tappezza sopratutto le pareti interiori del ventre; è raro che nella carne del cavallo si trovi quel marmorizzamento — dovuto ad infiltrazione di panicolo adiposo tra le fibre muscolari — che si rinviene nel taglio delle carni bovine. Il colore giallo, l'aspetto oleoso e la consistenza molle di questo grasso basteranno a far riconoscere la carne equina. In quanto a quella del mulo e dell'asino, le caratteristiche della carne e del grasso del cavallo sono quasi identiche.

Per quanto concerne i migliori pezzi del bue, noi abbiamo la lombata, il filetto, il falso filetto, il filetto gentile, lo scannello, il girello, il culaccio, le coste e le fracoste, la coscia, l'osso buco o polpaccio, gli stinchi, ecc. e finalmente la cervella, il midollo spinale, il fegato, la lingua, il palato, i rognoni e tutte le altre parti, cui accenneremo.

La **lombata** (*aloyau* dei Francesi) è quella parte del bue che va dalla punta dell'anca alle prime coste, e nella quale la macelleria comprende il filetto tutto intiero. Laonde questa pezza non può essere giustamente chiamata *lombata* se non quando comprende il filetto, controfiletto ed il *rumpsteack* riuniti. La lombata senza il filetto prende il nome di « conchiglia di lombata ».

Se la lombata dev'essere cucinata intiera, il cuoco si limiterà a raccorciarne la bavetta; sezionerà il legamento che si trova lungo la schiena sul controfiletto, e questo in differenti punti. Il filetto verrà lasciato alquanto grasso, ed il controfiletto punto sgrassato. Nella pratica corrente, quando viene trattata coll'abbragiamento, la lombata viene sezionata trasversalmente in pezzi di circa 3 chilogrammi. Se invece viene rostito è preferibile lasciarlo intiero come praticano gl'Inglesi (Vedi *Sirloin of beef* nei *Rostiti*). La lombata, servita come rilievo, verrà abbragiata o rostita, mantenendola piuttosto sanguinolente se la si preferisce. La lombata abbragiata — salvo che la pezza non sia veramente di qualità sopraffina come le carni di bue inglesi — riesce, generalmente, alquanto secca. In quanto alle guarniture, tutte quelle che s'addicono al filetto di bue, convengono alla lombata, ma dovranno, preferibilmente, scegliersi tra le grosse: borghese, fiamminga, provenzale, Richelieu, oppure: sedani, navoni, ecc. Il fondo d'accompagnamento è quello che è indicato per le varie guarniture. Una lombata di 6 Kgr. richiede da 1 ora e mezza a 2 ore di cottura, se rostita; e 4 e più ore, se cotta in umido o abbragiata.

Il **Filetto** costituisce la parte più stimata del bue, specialmente quello che vien denominato « filetto gentile » (*filet mignon* dei Francesi), conciossiachè il filetto nelle macellerie è rappresentato dal *controfiletto*. Gl'inglesi perciò non hanno altrettanta stima pel filetto; gli preferiscono il « falso filetto » o « capo di lombata ». Però essi possono avere queste preferenze, perchè i loro bovini, come si disse, sono di primissima qualità.

Il Filetto, allorquando deve servire per pezze di rilievo, verrà sempre steccato con lardo ed in certe occasioni anche con stecche di tartufo nero e di lingua scarlatta; oppure avvolto con una *duxelles* secca oppure d'una *matignon* (Vedi questi *apparecchi*). Se il filetto non viene steccato, tagliate a lamelle sottili del grasso d'arnione ben fresco e mantenetelo aderente alla superficie del pezzo con un adatta legatura. Anche un leggero marinaggio preventivo è consigliabile, come si pratica in molte regioni d'Italia, specialmente nell'Emilia ed in Toscana, colla così detta « concia ». Questa marinata può essere praticata, fin dalla vigiglia, oppure soltanto al mattino che si deve cucinare il filetto, ponendo questo in una vaschetta con una leggera marinata (Vedi *Marinate*) unita a mezzo decil. di madera, avendo cura di rivoltare il filetto di quando in quando. Per cuocerlo, ponetelo, colla sua marinata al madera, in una leccarda a bordi alti oppure in bragiera; deponete sulla sua superficie qualche pezzettino di burro e fate arrostire allo scoperto, irrorando sovente il pezzo in trattamento; salate a metà cottura ed un poco anche alla fine, poichè il sale, attirando i liquidi delle carni non ancora crostellanti per la rosolatura, fa sì che le asciuga. Se servite un solo filetto, bardellatene una metà, l'altra steccatela, così contenterete tutti. Molti cuochi moderni — tra i quali Mr. Escoffier — consigliano di adottare sempre la steccatura mista (*panaché*), vale a dire con: lardo e tartufi, o con lardo e lingua, oppure le tre unite, perchè il lardo ha per missione di nutrire la carne durante la

cottura. Il filetto verrà, secondo i casi, abbragiato o rostito, ma se il primo trattamento è da preferirsi, come quello che permette di dare al fondo un supplemento importante di sapore; l'arrostitura all'inglese, od a completa cottura è la più indicata: essa lascia la carne tenera, umida e conferisce un sapore fino, caratteristico a questo primissimo taglio. Verrà tenuto di color roseo all'interno, salvo indicazione contraria. Il peso del filetto, per un servizio di 10 persone, è generalmente stabilito del peso lordo di un kg., o poco più. Un filetto di 3 Kgr. richiede, rostito, circa un'ora di cottura; se abbragiato allo scoperto, un quarto d'ora di più.

La **Costa falsa o lombata** (*Roastbeef* degli inglesi; *Contro filetto o falso filetto*, in termine cucinieresco francese: *contrefilet* e *faux filet*) è detto anche *Rosbiffe* dagli italiani (con voce accettata dalla Crusca) è la parte del bue situata al disotto dei lombi, che s'estende dalla punta dell'anca fino alle prime coste, lungo la schiena. Il suo trattamento è quello che s'addice generalmente al filetto; così pure gli convengono, nei servizi ordinarî della mensa, le medesime guarniture, mentre nei servizî per grandi pranzi il filetto è un pezzo d'obbligo che non può essere sostituito da nessun altro taglio del manzo e devesi guarnire riccamente e condire con salse di gran lusso, come: al Madera, alla Sciampagna, Perigord, ecc. Se il rosbiffe lo abbragierete o lo arrostirete alla maniera italiana e francese, lo disosserete completamente, gli asporterete completamente il grosso nervo, lo batterete con il batticarne, lo fascerete con grosse fette di lardone, e lo imbriglierete ben stretto prima di metterlo a cuocere; se, invece, lo arrostite alla maniera inglese, lo lascierete colle ossa; soltanto avrete l'avvertenza di sezionare il grosso nervo, in varî punti, onde evitare la deformazione del pezzo; le ossa della schiena verranno rotte presso il tallone, onde potere toglierle facilmente al momento di trinciare. È bene avvertire, in ogni modo, che questa usanza vige soltanto negli alberghi, mentre che per le famiglie dell'aristocrazia e del censo si preferisce ovunque il servizio alla maniera italiana o francese che si voglia dire.

I **Filetti gentili** vengono generalmente ricavati dalle code dei filetti, e preparati in modo speciale sotto forma di triangoli appiattiti. Vengono primieramente gustati con poco sale e pepe, quindi immersi nel burro fuso, poscia panati leggermente all'uso inglese ed arrostiti sulla gratella. Questa è la cucinatura che meglio si adatta al filetto gentile. In quanto all'accompagnamento, s'addicono loro, le salse: *Bearnese; Choron; Valois* — servite a parte — e come guarnitura i varî legumi.

Il **Rumpsteack** è la parte deretana della lombata, o estremo superiore del culaccio, ed è formata dal piano carnuto e spesso che ricopre il bacino; è la parte più succolenta dell'animale, sopratutto nella regione designata sotto il nome di « aguglietta di rumpsteck ». Il Rumpsteck fornisce eccellenti rostiti; le sue carni s'adattano convenientemente per essere abbragiate, bollite e salate. Forniscono anche delle belle fette per fare bistecche, donde appunto questo nome cucinario di *rumpsteack* d'etimologia inglese (*rump*, culaccio di manzo; *steak*, fetta, ossia fetta di culaccio). Piatto poco usitato in Italia, occorrendo, per la sua buona riuscita, una carne di manzo di estrema finezza come se ne trova in Inghilterra; per cui si adoprano altri tagli di fibra più molle.

Le **Bistecche** (*beef steak*) possono essere prese dal controfiletto come pure dalla testa di lombata oppure da qualsiasi altro taglio del manzo, essendo per definizione: una fetta di carne (di bove) arrostita. Gli italiani la dissero già: *carbonata* e la condirono e contornarono variamente. Secondo il classicismo cucinario francese, la bistecca più vera è quella fetta ritagliata sul *cuore* o centro di un buon filetto di manzo. A queste s'addicono tutte le preparazioni delle intercoste o dei *rumpsteack*, salvo quelle speciali, alla Russa, all'Americana, alla Amburghese, alla Tartara, alla Toscana, alla Napoletana o alla Pizzaiuola che dir si voglia, costituendo uno dei più succolenti Rilievi.

Il **Chateaubriand** è un pezzo del centro (i Francesi dicono *cœur*, « cuore ») di filetto che vien arrostito sulla gratella. Vien servito: sia — come in origine — con « Burro Colbert » e patate cotte nel burro, oppure con le varie salse e guarniture che convengono ai filetti. Ogni doppia bistecca o Chateaubriand avrà il peso di circa 400 gr. o poco più. La sua traduzione in lingua nostra è: « Doppia bistecca alla Chateaubriand » o « Doppia bistecca » cui si aggiunge il nome della guarnitura.

I Filetti alla capriola non sono altro che i *Filetti gentili*, steccati con una rosetta di lardelli nel centro, e posti a marinare in una marinata col vino bianco o rosso o in aceto diluito con acqua e aromatizzato con erbaggi crudi, durante una temporalità la cui durata varia a seconda della temperatura ambiente. Vengono — dopo essere stati asciugati — grillettati nell'olio e situati su crostoni fritti; come salse convengono loro — generalmente — tutte quelle da rilievi, ma, particolarmente, la *Peperata*, la *Romana*, la *Capriola alla francese;* e come accompagnamento la *Soubise bruna* o la *Purea di dragoncello.*

Come guarnizioni, oltre le puree di funghi alla bordolese, le olive in salsa peperata, convengono i cetriolini sott'aceto con salsa piccante.

La **Testa di lombata** è l'estremità del culaccio di bue e si trova distaccata da questa allorquando si dettaglia il bue, per modo che si lascia il filetto tutto intiero presso la lombata. Viene abbragiato come il culaccio, ma viene specialmente impiegato per fare i veri *Rumpsteacks* all' inglese, anzichè — come si usa dalla generalità — impiegare delle fette spesse di « controfiletto » ossia di « falso filetto ». In Inghilterra il *Rumpsteack* viene cotto sulla graticola oppure grillettato col burro in saltiera. Generalmente le convengono tutti gli apprestamenti che s'addicono alle Intercoste, alle Bistecche, ai Filetti.

Le **Giratelle** (*Tournedos*) ed i **Medaglioni** (*Medaillons*), che i Cruscanti addimandano *Bistecchine*, si ricavano dal centro del filetto di manzo, di piccole proporzioni per evitare un soverchio sciupìo di carne nei ritagli ; il peso delle *bistecchine* non deve superare i 100 gr. ognuna. Generalmente si dispongono su crostini, dopo averle diacciate con gelo di carne, sia pennellandole appena cotte sulla gratella medesima, sia lucidandole nella saltiera con il medesimo gelo, dopo che le avrete lestamente grillettate (*sautées*). Volendo spingere l'esatezza del lavoro al punto necessario, si circondino con un doppio avvolgimento di carta unta le *bistecchine*, e si leghino lievemente con cordicella sottile, dando ad esse forma tonda ed eguale una all'altra. In tal modo s'impedisce che si possano deformare nella cottura ; ciò che si fa soltanto quando si cuociono in saltiera. Buon sistema casalingo è quello di *staccare il fondo* delle bistecchine dalla saltiera, spruzzandoci sopra del buon Chianti o Grignolino, oppure del Capri rosso o bianco, e di amalgamare tutto con qualche residuo di buona salsa adatta, generalmente spagnuola ed anche con cotture o fondo di funghi o tartufi. Per servizi raffinati si tiene in pronto della salsa Madera, o della Bordolese oppure un « semigelo » od una salsa Lionese, ovvero una succosa salsa spagnuola ristretta e chiara, con affettata di tartufi di Norcia o di Spoleto ed anche con una giuliana di triffole d'Alba. Parte di detta salsa può servire per salsare la carne, od altrimenti per passare in salsiera. Si addattano guarnizioni fine di poltiglie vegetali : patate, piselli, fagiuolini, ecc., o si passano insieme ad una verdura al burro sul piatto, e si mandano le « puree » o « passati », a parte, in casserola d'argento.

Le **Bitoke** sono bistecche ovverosia polpette composte di polpa di filetto trita ; amalgamata con burro, e gustata con sale, pepe e odore di noce moscata. La massa del battuto di carne viene divisa in tante porzioni per modo da formare delle bistecchine che, infarinate, verranno grillettate nel burro chiarificato dentro saltiera. Disponete le *bitoke* a corona sul piatto di servizio ; sdiacciate la saltiera con panna ; aggiungete del mezzo-gelo e colatelo sulle *bitoke*. Nel centro disporrete delle cipolle tagliate a fette e fritte nel burro ; servirete, a parte, delle patate grillettate nel burro in saltiera.

I **Keftédé** sono derivati dalle « Bistecche amburghesi », e di queste hanno i medesimi elementi ed apprestamenti, salvo l'accompagnamento delle cipolle che viene soppresso.

La **Costa** di Bue, detta anche francesemente « Treno delle coste » (*Train de côtes*), e « costole della croce » in linga materna, è formata dai muscoli che ricoprono la parte superiore delle coste e le vertebre dorsali. Vien diviso in treno delle coste *scoperte* — dalla 4ª alla 7ª vertebra dorsale — ed in treno delle coste *coperto* — dalla 8ª all' ultima vertebra dorsale. Alcuni classificano questo pezzo — che costituisce la « pezza di resistenza » dei Ristoratori e dei *Buffet* delle stazioni ferroviarie — come di 1ª categoria, altri di 2ª. Dopo essere stato dissossato, viene dettagliato a fette traversali o *intercoste ;* serve anche per fare « rosbiffi » ed il treno delle coste all' inglese. Per tal uso, viene rostita, quindi situata su d'un carrelletto o carriuolo circolante sulla tavola, e munito dello scaldavivande che contiene il bagno-maria per i sughi d' accompagnamento, e due altri per le guarniture. La vivanda viene, per tal guisa, trasportata innanzi ai clienti e dettagliata mediante un trinciatore speciale. Può anche il treno delle coste venire abbragiato, però, sia per l'una che per l'altra maniera di cottura, converrà, prealabilmente, che raccorciate convenientemente la pezza e la private dell'osso della schiena. Il tempo di cottura — per quanto difficile a stabilirsi esattamente, dovendo sopratutto il cuoco tener conto della grossezza del pezzo — può stabilirsi, approssimativamente, dai 18 ai 20 minuti per chilogramma, se la pezza verrà rostita nello spiedo ; dai 15 ai 16 minuti se la si cuoce nel forno. È conveniente impiegare questo pezzo soltanto dopo averlo lasciato alquanto mortificare in una concia adatta.

Le **Intercoste** — malgrado che il loro nome significhi il muscolo intercostale, tuttavia la carne viene presa, generalmente, sul controfiletto nel servizio di dettaglio.

Le **Coste piatte** costituiscono la parte media della parete toracica laterale ; si dividono in Coste piatte allo *scoperto*, situate sotto la spalla (dala 4ª alla 7ª costa), e in Coste piatte al *coperto* (dalla 8ª alla

11ª costa); vengono considerate come pezzo di seconda categoria e forniscono un eccellente allesso, molto succoso. Lo stesso dicasi per la *sorlonga* e per le *coste piatte di sorlonga* o coste piatte del collo, tutti pezzi di seconda categoria, ottimi per far bollito, o per coadiuvare altri allessi di pollo, come nelle *olle podride* alla spagnuola od alla fiamminga, o la marmitta alla parigina.

Le *Coste* ed *Intercoste da dettaglio* possono essere poste sulla gratella, tagliandole di uno spessore conveniente onde essere compenetrate dal calore. Possono essere anche abbragiate, o cucinate all'italiane con vino e salsa, ovverosia in un colato a fondo scuro, piccante, od alla cacciatora, alla napoletana ed all'ungherese col paprika, ed in questo caso esse accompagnano le differenti guarniture del filetto o delle comuni bistecche. L'*Intercosta* non dovrà sorpassare — per regolarità di cottura — il chilogramma; tutti gli apprestamenti che s'addicono alle *Intercoste*, le convengono medesimamente.

La **Coscia** comprende tutto il membro posteriore ed una parte del bacino.

Il **Culaccio,** che è compreso nella parte superiore della coscia, rappresenta ciò che rimane della regione della groppa dopo la separazione della lombata. È un pezzo di 1ª categoria, impiegato per il medesimo uso del *rumpsteack*. Ciò che rimane della coscia, allorchè si è tolto il culaccio e la gamba, prende il nome di *globo;* si suddivide in cinque pezzi: La *noce*, il *girello*, la *punta del culaccio* ed il *fracoscio*, il quale comprende il « *piccione* » (romano), o « *jorisco* » (siciliano), o perno dell'anca (italiano), o *gite à la noix* dei francesi ed il *fianchetto*.

La **Noce** si suddivide, a sua volta: in *noce* ed in *mela della noce*, che è il globo centrale della noce stessa e ne è il favorito. La noce costituisce la parte più importante del pezzo, perchè essa può usarsi in più modi. Nelle grandi cucine s'impiega per far bistecche; dopo aver tolto le parti tendinee ed aponevrotiche, la carne viene tagliata a fette ed indi si arrostisce sulla gratella dopo averle marinate nell'olio fino d'oliva e battute colla stiaccia per aumentarne la tenerezza. In cucina terapeutica si usa la noce per la preparazione del *Beef-the* (*The di manzo*) e per chiarire consumati e gelatine, essendo una carne molto sanguinolenta. È un taglio molto adatto per fare arrosto.

Il **Girello** (*rouelle* dei francesi ed anche *balle* o *rondelle de cuisse*) è un taglio molto adattato per farlo in umido, ma ordinariamente lo si stecca con prosciutto e lardo come la punta di culaccio; entrambi abbisognano di essere alimentati con sostanze grasse saporite ed umide perchè la carne è insipida ed asciutta.

Il *girello* costituisce un buon pezzo di manzo in umido, se ben cucinato e con aromi, vini e sostanze che abbiamo dette, ma non potrà mai diventare un buon allesso per le ragioni che abbiamo esposte.

La **Punta di culaccio** possiede le medesime qualità del girello ed è come questo inadatta per fare un buon allesso.

Il **Fracoscio,** vicino all'osso femorale, è tenero e sopporta le cotture che sogliono darsi allo stesso filetto: è bene comprendere che si tratta della sola parte che si estende in prossimità dell'osso del femore. Ogni taglio di carne che serve per bistecche, braciole, costate, ecc., deve essere tagliata contro il *filo della carne*, ossia in direzione opposta alla sua fibra. Il fracoscio usato per bistecche deve battersi con la stiaccia e preferibilmente marinarsi, per qualche ora prima di cuocersi con olio fino e tenuto a temperatura d'ambiente. Si presta pure per farne bistecche alla russa o *bitokes* per braciuole all'amburghese, alla berlinese, in salsa Robert e piccante. È un taglio insomma del quale il cuoco può molto usufruirne, ma, in ogni modo, non è adatto per le grandi tavole, ma sì bene per cucine di ristoratori e per famiglie.

Il **Perno dell'anca** (*gite à la noix*) è un muscolo situato nella parte posteriore della coscia ed al disotto della noce, e ricopre il didietro e la testa del collo del femore, si estende in prossimità del fracoscio e comprende principalmente le parti semitendinee e membranose del bicipite femorale fino al quadrato crurale. È un eccellente pezzo per allesso e per cuocere in umido. Ordinariamente si *stecca* con lardelli di prosciutto e di lardone avvolti in ispezie e raschiatura di limone.

Il **Fianchetto** (detto anche *paillasse* dai Francesi) costituisce la parte inferiore del ventre; la « punta di fianchetto » è posta all'indietro e serve per bollito.

La **Gamba** comprende tutta la regione tibiale superiore; si dettaglia in sezioni trasversali (dette dai francesi *gite de derrière*), costituendo un pezzo di 3ª categoria, impiegato per far brodo.

Il « Pastorale » o garetto (*Crosse du gite de derrière*) è formato dall'osso del garetto, viene considerato come paratura e dato come « giunta », per unire alla carne che deve servire per allesso e brodo.

La **Spalla** comprende la « paletta » (*paleron*), il « collare » (*collier*), e la « guancia » (*joue*). Quest'ultima è un pezzo di 3ª categoria, che dissossato serve per far il bollito. Il « collare » serve pur esso per bollito

e per la fabbricazione di salsiccie e salami, unita a quella del porco. Il collare del torello giovane viene disossato, lardellato e legato serve per il « Bue alla moda » a buon mercato.

La **Paletta** si divide in varî pezzi:

Tallone del collare, situato in avanti e al di dentro; la sua carne (2ª categoria) serve per far bollito e « bue alla moda » e talvolta, se il bue è ottimo, a fare qualche bistecca.

La *Punta* o *di dietro della paletta* comprende l' estremità superiore dell' omoplata e la sua cartilagine; appartiene alla 2ª categoria; s'impiega per far ottimo bollito.

Il *Gemello* è la parte muscolare situata all'innanzi dell'omoplata (da non confondere colla noce (*gite à la noix*) a causa della testa dell' omero che simula quella del femore); appartiene alla 2ª categoria; dà buon brodo, ma il bollito rimane secco.

Lo *sbordone* — larga massa carnea situata nella parte mediana della paletta — viene dettagliato a pezzi che, disossati, vengono talvolta venduti invece della *Fetta:* serve, dettagliato a fette contenenti una parte della sezione dell' omero, a fare le così dette « scatole col midollo ». È un pezzo di 2ª categoria che viene impiegato anche per bollito, ma però riesce secco.

La **Gamba** contiene le ossa dell'avambraccio; si dettaglia in sezioni trasversali, che vengono utilizzate per far brodo (3ª categoria). Lo stesso dicasi delle rinomate parti ossee della gamba, che i francesi chiamano *Charolaise*, e del « Pastorale del davanti », che vengono considerate come parature e date per « giunta » come ausiliario delle altre carni per far brodo.

Le pareti ventrali comprendono la « bavetta di lombata » ed il « fianchetto » (*flanquet*); queste regioni formano, con le parti inferiori del petto (tenerumi, medio e grosso capezzolo), ciò che chiamasi la « tetta di bue » (*pis de bœuf*).

La *bavetta di lombata* forma la parte laterale del ventre, appartiene alla 2ª categoria e serve a far bistecche e bollito.

I *tenerumi* corrispondono alle false coste ed alla parte media e anteriore del ventre. Sono di 3ª categoria, servono per bollito.

La **" Coda di bue "** costituisce l'elemento basilare della così detta *Ox-Tail-Soupe* (« Zuppa di code di bue ») che già trattammo nelle *Minestre Esotiche*. Viene impiegata per fare diverse vivande, tra cui le principali sono elencate, nelle metodologie francesi, sotto i titoli seguenti: *Hochepot* alla fiamminga, alla *Carolese*, alla *Chipolata* (1), alla *Cavour*, oppure *Farcita* e sulla *graticola*, dopo essere stata bollita e panata nel burro fuso.

Il bianco costato della pancia (*hampe* o *onglées* dei Francesi) è la parte superiore e laterale del ventre, verso la coscia, costituita da quel muscolo detto diaframma ampio che separa la pleura (coll' apparecchio cardiacopolmonare) dal ventre collo stomaco e le trippe. Una volta sbarazzato dalle sierose e dalle aponevrosi, fornisce un pezzo generalmente tenero e succolento che può fornire delle eccellenti bistecchine, delle carbonate e coppiette. La si può eziandio far grillettare nel burro, in saltiera, dopo averlo dettagliato in piccole fette quadrate, che vengono arrotolate in una *Bercy* (salsa bianca, prezzemolata con sugo di limone) addizionata per metà con gelo di carne. Vengono generalmente poste sulla gratella, uso rosticciane, per farne sugo di carne.

La **lingua** di bue può essere fresca oppure salata; tuttavia, anche se impiegata fresca, sarà conveniente farla marinare alquanto — secondo la stagione e la temperatura ambiente — in una salamoia o marinata speciale. (Vedi *Marinate* e *Salamoie*). Generalmente la lingua viene abbragiata e servita con accompagnamento di guarniture di legumi, di passati diversi, specialmente di acetosella, e di salse piuttosto piccanti a base di cetrinoli, di capperi e simili sottoaceti. Vi s'addicono, come passati o puree, quelle di piselli freschi o secchi, di patate, di sedani, di fagiuoli secchi, di lenticchie, di marroni, ecc., oppure quelle dette: *Conti*, *Dubarry*, ecc. Inquanto a salse, oltre alla *Salsa piccante*, le convengono quelle dette: *Madera*, *Soubise*, *Romana*, *Tritolata*, *Tomatata*, e quella di *Funghi*, ecc.

Il **Palato** di bue — molto più usitato nell'antica cucina che in quella moderna — dopo essere stato prelessato e spogliato della mucosa o pellicola che lo tappezza, viene trattato mediante una cottura in bianco, molto leggera, come diremo per la testina di vitello, ma molto più lunga, cioè di 4 ore circa.

---

(1) *Cioè* Cipollata, *dal nome di un'antica salsiccia o salsiciotto della cucina italiana, nel cui composto entrava un soffritto di cipolla tritata.*

Il **Muso** di bue lo si può salare come trattarlo allo stesso modo della lingua; generalmente lo si impiega nelle insalate, dopo avergli fatto subire una bollitura in acqua e sale, di circa sei ore.

Cervello e **Midollo spinale.** Costituiscono ciò che i cuochi francesi chiamano *Amourettes* (comprendendovi anche i « granelli » o testicoli).

Il *midollo spinale* — detto volgarmente *filone* o *schienale* — è quella appendice o continuazione del cervelletto, che il più sovente accompagna il cervello nelle sue varie preparazioni, come, pure, può essere trattato a parte, in certi casi, per fornire una vivanda speciale a sè, o servire di elemento di guarnitura per altre vivande. È da osservare che, per gli ammannimenti fini, il cervello ed il midollo di vitello sono da preferirsi. Del resto il trattamento è identico.

Il *trattamento iniziale* consiste nel farle sgorgare nell'acqua corrente onde toglier loro le sierosità ed i grumi di sangue; quindi sbarazzarle dalle pellicole od involucro detto « pia madre ». Poscia vengono nuovamente lavate nell'acqua fredda per essere in seguito imbianchite o prelessate nell'acqua calda, prima di passare al trattamento definitivo. Possono essere trattate in un « corboglione » acetoso (Vedi *Brodetti* e *Corboglioni*), dove la durata della cottura non deve sorpassare la mezz'ora. Per quanto concerne le *Cervelle fritte* e *Crocchette* di cervella, già ne trattammo nei *Fuori d'Opera caldi.*

I **Rognoni** o arnioni di bue non si ammanniscano che grillettati in saltiera; salvo che in quel manicaretto o intingolo inglese, detto: *Steaks and Kindney pie*, ed in un *Pudding* o bodino, dove vengono impiegati come guarnitura, a fette sottili.

Il *trattamento iniziale* consiste nello sgrassarli e liberarli dai filamenti nervei e fibrosi; quindi tagliarli in fette, non troppo sottili, per scalopparle. (Nel caso provenissero da un bue un po' vecchio, sarà utile prelessarli un istante nell'acqua calda, quindi asciugarli bene, prima di metterli a grillettare nel burro). Il grillettamento si farà in casserola, su fuoco vivo, tenendo le fette piuttosto sanguinanti; si verseranno nel colatoio onde lasciare sgocciolare il sangue perchè detiene sempre residui alcalini di odore ammoniacale, di cui devono essere purgati. La saltiera verrà sdiacciata con vino bianco o rosso — o meglio con madera o marsala — ed allo sdiacciamento verrà aggiunta la salsa che s' addice all' ammannimento (un decilitro e mezzo per servizio); si passerà la salsa per stamigna, ed i rognoni versati dentro questa, unitamente alla guarnitura che comporta l'ammannimento, che verrà messo a punto con burro, tenendo mossa la casserola, che avrete ritirata sull'angolo del fornello affinchè i rognoni non bollano, altrimenti diventerebbero coriacei.

Le **Trippe.** Nelle metodologie francesi vien stabilita la distinzione tra le *trippe* (*busecche* dei lombardi) propriamente dette, ed il *Gras-double*, che proviene dalla parte muscolare spessa che costituisce le pareti del ventre dell'animale (*pansa*), mentre le trippe sono gl'intestini. Le prime vengono dette « doppio grasso » (*gras double*), perchè generalmente sono molto grasse od almeno molto più spesse delle altre, di cui alcune porzioni dal l'intestino tenue sono tanto sottili da venire denominate, in alcune forme dialettali: *foglietto* o *libro*, *cento-pelle.* Generalmente, sia le une che le altre, trovansi — specialmente nelle grandi città — già cotte e nettate dai così detti trippai; ma, nel caso si avessero crude, bisognerà lavarle nell' acqua calda, poi in più acque fredde, nettarle bene, ed anche talvolta soffregarle con limoni già strizzati, per imbianchirle, quindi farle subbollire in acqua salata, durante 5 ore o poco più; quindi dettagliarle, fredde, a fette sottili, o a quadrelli secondo l'ammannimento destinato. Alcuni, per renderle più bianche, aggiungono all'acqua di bollitura una cucchiaiata di farina.

Le trippe in apprestamento vanno cotte — specialmente se in stufato, ossia in umido alla genovese o alla bolognese od alla nizzarda — in pentole di coccio (come si disse per la *bouilla-abbaissa* alla provenzale nelle *Minestre di pesci*); è una condizione essenziale; così, pure, se si volesse aggiungere — come nell' ammannimento suddetto allo stufato, ossia in umido alla genovese, oppure in quello *à la mode de Caen* — dei piedi, per gelatinare il fondo, di preferire quelli di bue a quelli di vitello o di montone, come praticano certuni; conciossiachè questa sostituzione — supposta migliorativa — ha l'inconveniente doppio: di fornire meno gelatina al fondo, che perciò rimane meno legato; di ridurre quei pieducci a spappolamento, già prima della cottura delle trippe di bue, molto più lunghe a cuocere dei piedi di vitello o di montone.

Generalmente — specialmente nell' apprestamento alla normanna delle trippe alla moda di Caen — le trippe in umido vengono servite in terrine speciali e cotte dentro forno ampio da pasticciere.

Modo di preparare il lardo per lardellare. — Per ben lardellare o steccare la carne, bisogna avere un bel pezzo di lardo ben basso, salato e duro: la parte chiamata spalla è la migliore. Squadrate il lardo ben preciso, levando la parte alta, adoperate solo quella vicina alla cotenna; ottenuto adunque un quadrato, o meglio un rettangolo di lardo, tagliatelo a fette grosse ed eguali, lasciandole attaccate alla

cotenna; poscia tagliatelo anche orizzontalmente onde formare delle striscie quadrangolari lunghe, 7 cent. circa e quanto basta per il peso di carne che avrete da lardellare. Se occorre di lardellare o steccare animelle, polli, selvaggina, e simili, il sistema non varia, solo bisogna tener conto che i quadrati devono essere più piccoli e più corti.

Condimenti, finiture di cozioni o sdiacciamenti, cotture varie, ecc.

Tutti i varî pezzi descritti pel manzo e quelli che si potrebbero trattare descrivendo altri animali di macelleria o venatorî, comportano, insieme alle cotture, delle finiture ed accompagnamenti di lavorazioni, che spesso l'uomo dell'arte trascura, eppure sono tanta parte di un successo, vogliamo dire che è necessario seguire i dettami, particolarmente riconosciuti esatti dalla tecnica e dalla teorica, mediante i quali si ottiene un lavoro migliore e perfetto.

È noto infatti come per arrivare ad avere un buon lesso si debba mettere la carne nell'acqua o nel brodo bollente, si debba schiumare e continuare a far cuocere con calore graduato ed eguale. L'aggiunta di erbaggi accrescendo la sapidità del liquido di cozione, rende il lesso più aromatico aumentandone così il suo valore nutritizio.

Le carni in umido (*abbragiate*) debbono *partire* a fuoco regolare coi loro erbaggi tagliuzzati, il burro od altro unto necessario nella quantità voluta a ciò si compia una bella e preventiva rosolatura insieme alle carni, debitamente legate e poste in recipiente alto e non troppo vasto. Dovendo aggiungere del vino, lo si versi poco per volta dopo che le verdure saranno divenute bionde e la carne lievemente arrossata alla superficie. Lo stesso dicasi del liquido — brodo, sugo od acqua — da versarsi dopo che il vino si è essicato e nella quantità strettamente necessaria perchè non lasci la carne all'asciutto dopo pochi momenti dalla sua ebollizione.

Per una deplorevole costumanza introdotta da noi dalle cucine d'oltr'alpi, le carni abbragiate si cucinano con grande liquido nella errata credenza che essendo questo del brodo eccellente o sugo ben aromatizzato e ricco, le carni debbano in questo *pediluvio* riuscire gustose. Il vocabolo sottosegnato non è elegante, ma è della vecchia cucina italiana e si riferisce precisamente a designare alle giovani reclute dell'arte questo falsato criterio dei risultati delle carni in umido. Anche le dette carni hanno d'uopo di bollire non molto vigorosamente, per quanto con più vivacità delle carni allessate.

Taluni raccomandano la chiusura ermetica dei recipienti e stufaiole dove *braciano* le carni: è questo un altro di quei falsi indirizzi tecnici non mai abbastanza deplorati. Chiusura ermetica vorrebbe significare impossibile — o quasi — evaporazione dei liquidi di cottura, mentre pel continuo gettito di liquidi carnei che vanno ad aggiungersi e mescolarsi con quelli che furono posti nella stufarola, ne avviene che il brodo o sugo si *allunga* di continuo ed avvolge — ciò che vi ha di peggio — in un vapore acqueo le carni che per necessità e malgrado la sapidità dell'elemento in cui cuociono divengono scipite e per conseguenza perfettamente eguali od affini al lesso. Nell'antica cucina, si poneva sopra la pentola uno o due fogli di carta straccia per assorbire quel vapore acqueo, e sopra vi si metteva una fondina con acqua per coperchio. La tecnica delle braciature consiste non nel liquido come ho detto, ma nei sapori dal liquido emananti. È perciò che le carni debbono restare allo scoperto dei liquidi e con lieve apertura dei recipienti; ossia produrre vapori aromatici — che sono assorbiti dalle carni — e fuoruscita del sopravanzo dei vapori acciò non si condensino o ricadano sulla carne lavandola.

Questo il concetto contrario del *piediluvio*. Modernamente invece si sciacquano in gran liquido le carni, salvo a fine di cottura di digrassare il liquido di cozione, passarlo per stamigna o setaccio, concentrarlo e quindi con esso eseguire il diacciamento delle carni, le quali, per il fatto, divengono lucide ma soltanto *superficialmente* saporose.

Si ricordi che il diacciamento deve invece eseguirsi per effetto naturale delle cotture ed il grasso è buon elemento da lasciarsi fino in ultimo delle cotture tanto nei brodi (non in quantità eccessive s'intende) come nelle carni che cuociono in umido, poichè il grasso surnuotando sui liquidi li preserva dalla volatilizzazione dei loro aromi i più preziosi. Così che per le carni abbragiate senza i grassi, si hanno quelle

famose carni dal gusto che fu benissimo detto *neutro*, ossia privo dell'aroma particolare che fa riconoscere al buongustaio non solo se la carne fu ben cotta, ma anche l'aroma particolare di ciascun taglio di carne e se l'animale era di squisita qualità.

Nelle carni in umido si deve rifondere, volta per volta, il liquido che ci abbisogna, così che in 4 ore circa, quante ne occorrono per la perfetta cottura di un buon taglio di manzo, la rifusione del liquido si compie in 5 o 6 volte per lo meno.

Pochi minuti prima del servizio s'inclini il recipiente in modo da raccogliere facilmente il grasso in un piccolo spazio e con un cucchiaio si tolga senza bisogno di colare il fondo, quindi si rimetta nel forno e si asperga ripetute volte la carne con quel liquido, che dev'essere concentrato e lo si lucidi convenientemente, tenendo la carne scoperta a calore medio del forno, che non annerisca od abbrustolisca.

Infine si metta sul tagliere la carne e la si sleghi; si allunghi il fondo, lo si passi, e si finisca per ben digrassarlo ed aggiungere alla salsa già pronta per riceverlo; lo si serva così in salsiera come vuole l'uso d'oggi, che è moda di semplicità e di bontà.

Questa è stata la vecchia scuola italiana a prescriverlo, ma può tornare vantaggioso conoscere i sistemi della cucina detta moderna, conosciuti già dai trattatisti italiani o dalla *cucina degli scalchi*, e che perciò esponiamo.

Le carni abbragiate si cucinano nelle salse o colati che ognuno ricorda essere questa la caratteristica delle cotture primitive donde trassero origine le salse, come vedemmo nel relativo capo.

La cottura nelle salse o colati ha per effetto di ammorbidire le carni, di penetrarle con le parti agglutinanti del frumento e di renderle pastose e fini. Questo però vale piuttosto per la bragiatura dei piccoli pezzi di carne tenera, ossia per gli stufati alla marsigliese o provenzale che si dica e per molte cotture della cucina russa, lituana, catalana o spagnola, borghese, ecc.

Il procedimento allora segue questa fase di cottura:

Dapprima si sogliono *marcare* le carni in piccoli pezzi, o volatili, intieri od a pezzi, in una saltiera o casserola alla francese, coi soliti erbaggi, burro, prosciutto, ecc.; si fanno rosolare per ogni verso, quindi si bagnano con salsa spagnola o vellutata, si aggiunge un'essenza o l'altra di carne o tartufi, funghi od altro e si lascia cuocere. Se si deve porre del vino lo si mette dopo la rosolatura e lo si lascia cascare a fondo come di regola. È però da evitarsi di cuocere queste carni in salse troppo ristrette che ne ritardano la cottura e fanno divenire le carni soverchiamente limacciose. In ultimo, si cola la salsa, la si passa e si finisce con aggiunta di pimenti, di profumi di cucina (*Worcestersir sauce, Anchow sauce*, ecc.) oppure con gelatina di ribes, e se per salse agrodolci, con cioccolato diluito o lampone in conserva o salsa di pomodoro ristretta, oppure soltanto con del buon burro fresco e con della panna fresca o acida secondo i luoghi ed i costumi della mensa.

* * *

Come fondi di diacciamento e relativa operazione di staccamento (*déglaçage*) non bisogna perdere di vista la natura stessa della cottura. Vogliamo dunque ricordare, che ad ogni qualità di carne o di volatili o di cacciagione si attaglia un particolare fondo di sdiacciamento.

Se per carni di manzo basta un buon sugo di manzo come mezzo di cozione e per sdiacciare un fondo, per le carni di vitello è bene usare del semplice brodo bianco oppure del consumato non troppo forte o semplicemente dell'acqua: e questo valga per il caso di dover addivenire ad una cottura in umido (abbragiata) oppure al burro (*glacé*) o soltanto che si debba diluire o staccare un fondo come per dei *rostini affogati* alla milanese, delle bracioline od altro. I succhi forti del manzo *uccidono* l'aroma particolare del vitello e lo anneriscono; così per le carni bianche in genere devesi usare il medesimo trattamento, sia coniglio, ovvero pei volatili fini o di cortile che si dicano. Anche i vini seguiranno la stessa selezione: i vini neri per carni nere e forti, e i vini bianchi, talvolta anche amabili come il Marsala giovane, per le carni bianche.

In una cucina fine i fondi sono da curarsi con grandissima attenzione, poichè da molti preferiti alle salse di qualunque specie; è dunque vantaggioso il seguire appuntino le norme ora indicate. Se, per caso, poi un sugo, qualunque si fosse, ma specialmente del manzo, avesse contratto, per ragioni di cottura molto ristretta, sapore troppo acuto e tagliente, sarà bene aggiungere sempre una presa di zucchero, da regolarsi per la quantità a seconda del gusto. È questa una norma della massima importanza che nessun trattato di cucina ha finora codificato all'intenzione e col metodo preciso e lato che noi intendiamo di dargli; dappoichè lo zucchero, non soltanto nei fondi, nei sughi, nelle carni, ma altresì nei brodi, nelle salse e nei condimenti in generale, bene si attaglia e si amalgama, nè più nè meno di quello che suolsi fare usando del sale di cucina che lo introduciamo perfino nelle pasticcerie per aumentarne la sapidità e per farne risaltare il gusto fino e delicato.

Le salse, abbiamo accennato, essere più facilmente sostituite dai fondi; e fra le medesime, per caratteri di pura igiene, son preferite quelle che, accompagnando le carni di colore analogo, sono pure esse bianche, ovvero meno ricche di sostanze azotate ed albuminoidi. È perciò che la salsa di pomidoro e sue derivate (mezze-pomidoro — salse legate con pomidoro, ungherese, ecc.) sono più spesso servite, sia come per servizio di carni in umido o al burro o per allessi di manzo ed anche di pollastre o tacchine. Ben accette le salse all'uovo con pochi grassi dentro o burri lavorati che vi si introducano. Salse acide o troppo stimolanti, come salse verdi o gramolate non sono troppo ricercate, e nemmeno le oliate come la tartara, le maionnese e tutta la infinita varietà che da queste dipendono.

Semplicità, castigatezza di gusto, severità di criteri e di metodo: ecco la guida principale del cuoco d'oggi. Ed ora ai fornelli!

Salse e Guarnizioni.

Salse brune composte.

2088. - Salsa Bordolese. — Riduzione a tre quarti di 3 decil. di vino rosso di Bordeaux, anzi più logico con del vino bianco, — come fa ragionevolmente osservare il Sig. A. Escoffier, nel suo più volte citato, ottimo *Vade-mecum* o *Guide Culinaire* — per non generare confusione con quella *Borgognona*, della quale il vino rosso è la caratteristica assoluta (Vedi *S. Bordolese bianca* ovvero S. Bonnefoy), con 4 scalogni cesellati, un pizzico di pepe bianco contuso, frammenti di timo e lauro. Addizionare con un decil. di Spagnuola, spogliare durante un quarto d'ora e poi passare. Mettere a punto con una cucchiaiata di gelo di carne sciolto, qualche goccia di limone, e 50 gr. di midolla di bue tagliata a lamelle, dopo aver fatta affogare. È speciale alle carni da macello grigliate.

2089. - Cacciatora. — Soffriggere in bianco, nel burro, scalogni finamente affettati, e pochi funghi crudi pure trinciati. Bagnare con vino bianco e ridurlo a metà; aggiungere un decil. di salsa di pomidoro e mezzo decil. di mezzo-gelo. Concedere pochi bollori, mettere a punto con 50 gr. di burro ed una cucchiaiatina di cerfoglio e di dragoncello triti. Per carni grigliate e vivande di piccole Entrate.

2090. - Brettone. — Una cipolla tagliata a fette sottili, fatta sudare nel burro, bagnata con un decil. di vino bianco; ridurre a metà, addizionare con un decil. e mezzo di spagnuola e un decil. di salsa di pomidoro; spicchio d'aglio contuso e prezzemolo pesto. Serve, oltre che per i fagiuoli alla Brettone, anche nella guarnitura omonima nella vivanda di montone.

2091. - Dragoncello. — 1° Riduzione di vino bianco con dragoncello (*estragon*). Bagnare con fondo di vitello e passare per stamigna. 2° Fondo di bue, marcato come per l'allesso, con un mazzo di dragoncello, legato con arrow-root e passato per garza.

2092. - Finanziera. — Mezzo gelo ridotto di un quarto, addizionato, alla fine, con un decil. d'essenza di tartufi al Madera per litro di salsa. Speciale per le guarniture così denominate, pel « filetto alla finanziera », e per varie Entrate.

2093. - Godard. — Riduzione a metà di 4 decil. circa di *champagne* o di altro vino bianco secco, con *mirepoix* fina al prosciutto. Aggiungere un litro di mezzo-gelo e 2 decil. d'essenza di funghi. Cuocere per 10 minuti, passare, ridurre di un terzo e passare nuovamente per stamigna. Speciale per la grossa guarnitura del rilievo di questo nome.

2094. - Italiana. — Duxelles addizionata con un terzo di prosciutto magro e brunese fina, allungata con 3 volte il suo volume di mezzo-gelo tomatato. Completare, al momento, con prezzemolo, cerfoglio e dragoncello trito.

2095. - Madera. — Riduzione di vino di Madera; bagnare con fondo di vitello oppure con mezzo-gelo. Passare per stamigna.

2096. - Midollo. — Riduzione di vino bianco con scalogni triti, timo, lauro e sale. Bagnare con fondo di vitello legato; far ridurre e butirrare lontano dal fuoco. Passare per stamigna. Guarnite con rotelline affogate di midollo d'ossa.

2097. - Pover' uomo. — Salsa estemporanea, composta di 50 gr. di rosso bruno, diluito con mezzo litro di brodo e 2 cucchiaiate d'aceto di cetriuoli. Lasciar cuocere durante 7 ad 8 minuti, e completare, lontano dal fuoco, con: 3 scalogni triti e bislessati, una cucchiaiata abbondante di prezzemolo e maligia (*ciboulette*) triti, una cucchiaiata di midolla secca di pane pesto, e pizzico di pepe. Accompagna gli avanzi o resti di carni bollite e la testina di vitello.

2098. - Perigueux.— Riduzione di vino di Madera con essenza di tartufi; bagnare con mezzo-gelo; passare per stamigna. Aggiungere una dadolata di tartufi stufati nel burro.

2099. - Piccante. — Riduzione a gelo di 2 decil. e mezzo di ottimo aceto e 2 decil. di vin bianco, con 2 cucchiaiate di scalogni triti. Aggiungere $^1/_2$ litro di spagnuola e far cuocere durante 10 minuti spogliando. Completare, lungi dal fuoco, con una cucchiaiata e mezza di cetriuolini, prezzemolo e dragoncello triti. Serve d'accompagnamento alle carni di porco bollite o grigliate, al bue allesso, e ad alcuni ammorsellati od affettati (*émincés*).

2100. - Peperata ordinaria — Soffritto composto di 100 gr. di carote, di 80 gr. di cipolle, di 3 scalogni e gambi di prezzemolo, frantumi di timo e lauro, fatti sudare in 75 gr. di burro. Bagnare con un decil. d'aceto, 2 decil. di marinata e far ridurre a due terzi. Aggiungere un litro di spagnuola e far cuocere durante mezz'ora; aggiungere, 10 minuti prima di passare la salsa, qualche grano di pepe bianco contuso. Passare leggermente premendo; spogliare durante circa mezz'ora, addizionando alla salsa 5 o 6 cucchiaiate di marinata, quindi ripassare. Messa a punto (facoltativa) con 50 gr. di burro.. Serve d'accompagnamento alle carni da macelleria, tanto marinate che no.

2101. - Pomidoro (*Sugo al*). — Fondo di vitello addizionato di 3 decil. d'essenza di pomidoro per litro, e ridotto di un quinto. Speciale per carni da macello.

2102. - Provenzale. — Sbucciare, sgrassare e spappollare una dozzina di pomidoro; metterli in saltiera con un decil. d'olio caldo. Aggiungere sale, pepe, prezzemolo e punta d'aglio tritati insieme. Coprire e lasciar fondere adagino durante mezz'ora. Accompagna la lingua di vitello ed altre vivande, come p. e. di cervelle.

2103. - Reggenza. — Riduzione a metà di 3 decil. di vino del Reno con un decil. di fine *mirepoix* (soffritto di legumi con lardo) cotta, e 25 gr. di sbucciature di tartufi crudi. Aggiungere 8 decil. di salsa spagnuola e far bollire durante 15 minuti. Passare per stamigna. Serve per carni nere, generalmente.

2104. - Robert. — Tagliare 2 cipolle a dadi; farle fondere nel burro senza lasciarle colorire. Spolverarle con una cucchiaiata di farina, ed allorquando questa sarà abbastanza soffritta, sdiacciarla con una cucchiaiata d'aceto (oppure d'agresto, all'antica, profumato con della salvia), far ridurre e bagnare con 3 decil. di fondo chiaro. Lasciar ridurre spogliando. Avanti di passarla per stamigna, aggiungere una cucchiaiata di mostarda. Serve d'accompagnamento per la lombata di maiale rostita ed anche per altri pezzi di porco sulla gratella: zampetti al forno od in frittura.

2105. - Romana. — Far cuocere, al caramello biondo, 50 gr. di zucchero, e farlo sciogliere in un decil. e mezzo d'aceto. Aggiungere, in seguito, mezzo litro di spagnuola. Ridurre di un terzo e passare per stamigna. Al momento di servire, regolarla con una manciata di uva zibibba di Corinto e di Smirme, fatta gonfiare nell'acqua tiepida, quindi sgranata, unita ad un pugillo di pinocchi leggermente torrefatti nel forno. È facoltativa l'aggiunta di una tavoletta di cioccolata disciolta in poca acqua. Accompagna le carni da macello marinate.

2106. - Tartaruga. — Infondere, in un decil. di vino di Madera, qualche foglia di salvia, un bricciolo di rosmarino, di timo, di lauro, di santoreggia e di basilico. Passare questo infuso per garza e metterlo a ridurre con un pugillo di sbucciature di funghi ed una cucchiaiata d'essenza di tartufi. Bagnare con 3 o 4 decil. di salsa mezzo-gelo; e, 5 minuti prima di passarla per stamigna, aggiungere una grossa presa di pepe in grani contusi. Alcuni accentuano anche con pepe di Caienna; altri aggiungono pure della salsa di pomidoro. Questa salsa accompagna la *Testina di vitello in tartaruga.*

2107. - Tritata. — Cipolle 80 gr.; una cucchiaiata di scalogni triti, soffritti in bianco nel burro. Bagnare con 2 decil. d'aceto, far ridurre a metà, aggiungere 3 decil. di spagnuola ed un decil. di salsa di pomidoro. Far bollire 5 minuti e mettere a punto con una cucchiaiata di prosciutto magro trito, una cucchiaiata di capperini, una cucchiaiata di *duxelles* ed un pizzico di prezzemolo trito. Accompagna le carni di porco grigliate, la testina di vitello, la lingua, ecc. È una succedanea della *Salsa piccante.*

Salse bianche composte.

2108. - Bearnese. — Riduzione a due terzi di 2 decil. di vino bianco e 2 decil. d'aceto al dragoncello con 4 cucchiaiate di scalogni triti, 50 gr. di dragoncello in fronde contuse, 20 gr. di cerfoglio, 10 di pepe in grani contusi e pizzico di sale. Aggiungere 6 tuorli e montare su fuoco moderato con 500 gr. di burro fuso o crudo. Passare per stamigna, accentuare con una punta di pepe di Caienna; rettificare di sale; mettere a punto con una cucchiaiata di cerfoglio trito. Alcuni vi aggiungono 1 o 2 cucchiaiate di fondo di vitello ridotto. Speciale per le carni da macello sulla graticola, nonchè per pollame.

2109. - Beauharnaise. — Mischiare due terzi di salsa Bearnese con un terzo di passato di dragoncello. Oppure: ridurre la Bearnese e legarla come sopra è detto; montarla con 350 gr. di burro comune e 150 gr. di burro al dragoncello (Vedi *Burri composti*).

2110. - Bordolese bianca. — Bordolese ordinaria, dove il vino rosso è rimpiazzato da vino bianco di Graves o di Sauterne (Capri o Conegliano), e la spagnuola da un vellutato. Finirla con dragoncello trito. Questa salsa è anche detta: *Bonnefoy*.

2111. - Chateaubriand. — Riduzione a due terzi di 2 decil. di vino bianco con 2 scalogni triti, frammenti di timo, di lauro e 25 gr. di sbucciature di funghi. Aggiungere 2 decil. di sugo di vitello, far ridurre ancora a metà; passare per stamigna e completare, lontano dal fuoco, con 125 gr. di burro alla mastro d'oste; addizionare (*facoltativo*) una cucchiaiatina di dragoncello trito.

2112. - Choron. — È la *Bearnese tomatata* (già menzionata nelle *Salse generiche*) che serve d'accompagnamento d'obbligo alle « Giratelle (*Tournedos*) alla Choron ».

2113. - Enrico III. — Miscele di un terzo di Bearnese con due terzi di fondo di vitello ridotto.

2114. - Erbette fine. — « Salsa al vino bianco » (Vedi *Salse generiche*), finita con 20 gr. di burro di scalogni, e pizzico di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e maligia triti, per 2 decil. di salsa.

2115. - Foyot. — Bearnese ordinaria finita con un decil. di gelo di carne sciolto per la quantità indicata. Speciale per le carni da macello grigliate. Dicesi anche *Salsa Valois*.

2116. - Polletta. — Salsa Alemanna, addizionata, per litro, di un decil. di cozione di funghi ridotta. Messa a punto con sugo di limone e prezzemolo trito. Serve per il « Vitello alla polletta ».

2117. - Reggenza. — Riduzione a metà di 2 decil. di vino del Reno e 2 decil. di cozione di funghi, con sbucciature e ritagli di funghi e tartufi. Aggiungere 8 decil. di salsa alemanna, far bollire 2 minuti e passare per stamigna. Mettere a punto con una cucchiaiata di essenza di tartufi. Speciale alle guarniture di carni bianche.

2118. - Solierino. — Riduzione, allo stato siropposo, dell'acqua di 15 pomidoro, purgati e passati a crudo. Aggiungere mezzo decil. di gelo di carne sciolto (non molto ristretto), punta di pepe di Caienna e succo di mezzo limone. Montare con 100 gr. di burro alla mastro d'oste al dragoncello e 500 gr. di burro di scalogni. Serve per carni grigliate.

2119. - Zingara. — *A*) Riduzione di mezzo decil. d'aceto con 3 scalogni triti; bagnare con 3 decil. di brodo o di sugo; aggiungere 80 gr. di midolla di pane fritta nel burro e lasciar cuocere durante 5 minuti. Mettere a punto con poco sugo di limone ed un grosso pizzico di prezzemolo trito o bislessato. Serve per piccole entrate di macelleria.

2120. - Zingara. — *B*) Riduzione a due terzi di 3 decil. di vin bianco e cozione di funghi a metà. Aggiungere 6 decil. di mezzo-gelo, 3 decil. di salsa di pomidoro, 1 decil. di fondo bianco di vitello e lasciar bollire durante 5 minuti. Completare con una giuliana di: 100 gr. di prosciutto, di lingua scarlatta, 100 gr. di funghi e 50 gr. di tartufi.

Salse Esotiche.

2121 - Albert Sauce. — Rasura di rafano (150 gr.), bagnata con 2 decil. di consumato bianco, e bollita durante 20 minuti. Aggiungere 3 decil. di salsa al burro all'inglese (*Butter sauce*), 2 decil. e mezzo di panna e 40 gr. di midolla di pane. Condensare e ridurre su fuoco vivo; passare per stamigna premendo col cucchiaio; legare con 2 tuorli d'uovo, gustare con poco sale e pepe. Mettere a punto con una cucchiaiatina di mostarda inglese stemperata con una cucchiaiata d'aceto. Serve per gli abbragiati di bue e sopratutto pel filetto.

2122. - Apple sauce (*Salsa di mele*). — Marmellata ordinaria di mele, leggermente edulcorata e profumata all'odor di cannella. Si serve calda come accompagnamento del porco rostito, oca, ecc.

2123. - Aromatic sauce (*Salsa aromatica*). — Infondere, durante 10 minuti, in mezzo litro di consumato: frondicelle di timo, 4 gr. di foglie di basilico, 1 gr. di santoreggia, 1 gr. di maggiorana, 1 gr. di salvia, un pizzico di maligia, 2 scalogni triti, rasura di noce moscata e 5 granelli di pepe. Passare pel colino fino; legare con 50 gr. di rosso al burro, sugo di limone ed una cucchiaiata di cerfoglio, dragoncello triti e bislessati. Serve per grosse pezze di rilievo di carni allesse.

2124. - Brown gravy (*Sugo colorato*). — Salsa al burro all'inglese, addizionata di un terzo di buon sugo rostito, e condita completamente con *Ketchup* e *Harvey sauce*. Serve pe' rostiti di vitello.

2125. - Capers sauce (*Capperata*). — Salsa al burro (Vedi *Melted butter sauce* nelle *Salse Esotiche generiche*), addizionata con 4 cucchiaiate di capperi per litro. Serve pel « Gigotto di montone bollito ».

2126. - Cream Sauce (*Crema all'inglese*). — « Rosso bianco » fatto con 100 gr. di burro e 60 gr. di farina, bagnato con 1 decil. di consumato bianco, 2 decil. di panna ed 1 decil. di essenza di funghi. Guarnite con una cipollina, mazzetto di prezzemolo; lasciar cuocere un quarto d'ora. Ritirate mazzetto e cipolla prima di servire. Accompagna quadrello di vitello arrosto.

2127. - Onions Sauce (*Salsa di cipolle*). — Tagliare a fette sottilissime 200 gr. di cipolle, cuocerle in 6 decil. di latte, con sale, pepe bianco e odore di noce moscata. Appena cotte, scolarle, poi tritarle ed aggiungerle ad una besciamella fatta col latte di bagnatura. Tenerla abbastanza consistente. Accompagna — versata sulla carne — le trippe, il montone bollito, oltre ai polli, conigli e selvaggina abbragiata.

2128. - Parsley sauce (*Prezzemolata*). — Salsa al burro, addizionata con un infuso di foglie di prezzemolo (2 decil. per litro), finita con 2 cucchiaiate abbondanti di prezzemolo trito e bislessato. Serve per testina di vitello, pieducci, cervelle, ecc.

2129. - Reform Sauce (*Salsa « Reform-Club »*). — Metà salsa peperata e metà mezzogelo di carne, con guarnitura di cetriuolini, albumi d'uova sode, lingua, tartufi e funghi tagliati a giuliana corta. Speciale alle « Costolette di montone alla Reform Club ».

2130. - Yorksire sauce. — Una cucchiaiata di buccie fine d'arancio tagliate a giuliana, cotte in 2 decil. di vino di Porto (*Porto-wine*). Far sgocciolare la giuliana, aggiungere al vino una cucchiaiata abbondante di spagnuola, altrettanto di gelatina di ribes (o d'uva spina), odor di cannella e punta di pepe di Caienna. Ridurre un istante, passare e completare con del sugo d'arancio, e la giuliana di buccie (*zestes*) cotte. Serve per i « Prosciutti d'York ».

Salse fredde.

2131. - Italiana. — Apparecchio composto di 110 gr. di cervella, cotta in un brodetto leggermente aromatato, quindi passata per stamigna; aggiungete 3 tuorli, 6 gr. di sale, 1 gr. e mezzo di pepe e montarla con mezzo litro d'olio, e sugo di mezzo limone. Completare con mezza cucchiaiata di prezzemolo trito. Serve per carni fredde.

2132. - Moschettiera. — Salsa maionnesa addizionata (per ogni litro) con 8 a 9 scalogni cascati a gelo nel vino bianco, triti ovvero passati; 3 cucchiaiate di gelo di carne sciolta, una cucchiaiata di maligia trita. Accentuare con pepe di Caienna (oppure bianco macinato sul momento). Serve per carni fredde.

2133. - Ravigotta. — Mescolare bene in 5 decil. d'olio d'oliva, e 2 decil. d'aceto: 2 cucchiaiate di capperini, 50 gr. di prezzemolo, 40 gr. di cerfoglio, dragoncello e maligia, 70 gr. di cipolla, il tutto finemente trito; gustare con 4 gr. di sale ed 1 gr. di pepe. Speciale per « testina di vitello » oppure per pieducci di montone « all' acetosina » (*vinaigrette*).

Salse fredde esotiche.

2134. - Cambridge sauce. — Pestare insieme: 6 tuorli d'uova sode, i filetti di 4 acciughe ben nettate, mezza cucchiaiata di capperini, un pizzico di cerfoglio, di dragoncello e di maligia; aggiungere una cucchiaiatina di mostarda, un decil. d'olio, una cucchiaiata d'aceto al dragoncello, operando come per la maionnesa. Accentuare con pepe di Caienna, passare per stamigna, pigiando forte col cucchiaio; lisciare la salsa, e terminarla con una cucchiaiata di prezzemolo trito. Serve per carni fredde.

2135. - Glowcester. — Salsa maionnesa tenuta molto densa, addizionata (per litro) di 2 decil. di panna acida (come per la *Smitana* russa), fortemente limonatata e finita con: pizzico di finocchio trito e qualche goccia di *worcestershire sauce*. Serve per carni fredde.

2136. - Mint Sauce (*Salsa mentata*). — Mescolare 50 gr. di foglie di menta piperita, finemente tagliuzzata oppure trita, insieme a 25 gr. di cassonata bianca (oppure di zucchero in polvere), un decil. e mezzo di aceto recente e mezzo decil. d'acqua, oppure di sugo. Accompagna l'agnello freddo ed anche caldo.

2137. - Raïano (*Cold horse radish sauce*). — Mettere in terrina: una cucchiaiata di mostarda inglese, diluita con 2 cucchiaiate d'aceto. Aggiungere 500 gr. di rafano grattato, 50 gr. di zucchero in polvere, 6 gr. di sale, 5 decil. di panna e 500 gr. di midolla di pane bagnata nel latte e spremuta. Serve per pezze fredde di bue, bollite o rostite.

Guarniture per carni da macello, ecc.

2138. - Algerina. — 10 Crocchette di patate dolci, in forma di turaccioli; 10 schiappe di pomidoro svuotate, condite e stufate con poco olio. Salsa di pomidoro chiara addizionata con una fine giuliana di peperoncini o pimenti. Serve per le grosse pezze di carne.

2139. - Alsaziana. — 10 Crostatine di tortolette, guarnite con crauti abbragiati, con dischetto di prosciutto sopra. Accompagnamento: sugo di vitello legato.

2140. - Andalusa. — 10 Mezzi peperoni grigliati e guarniti di riso alla greca (Vedi *Pilao* nei *Farinacei*); 10 « chipolate » (salsicciotti o salamelle colla cipolla o coll'aglio di di 15 gr. cadauna); 10 fette di melenzane dello spessore di 5 cent., circoncise, scavate, fritte e guarnite con pomidoro grillettati nell'olio. Accompagnamento: sugo legato.

2141. - Anversese. — 10 Crostatine per tortelette guarnite con polloni di luppolo alla panna; 20 patate all'inglese. Accompagnamento: salsa di pomidoro.

2142. - Arlesiana. — Melenzane a rotelle di 1 cent. di spessore, infarinate e fritte nell'olio; pomidoro sbucciati, tagliati a fette e grillettati nel burro; mazzetto di cipolle, tagliate ad anelli, infarinate e fritte. Accompagnamento: semidiaccia tomatata. Serve per giratelle (*turnedos*) e nocelle (*noisettes*).

2143. - Banchiera. — 10 Lodolette (o beccafichi) disossate dal dorso, guarnite di farcia al grattino, colorate e cotte in casserola; 10 lamelle di tartufo; 10 chenelli di pollo. Mezzo-gelo con essenza di tartufi. Serve per giratelle e nocelle di vitello.

2144. - Bella Elena. — Crocchette di punte di sparagi, in forma di gettoni, grossezza adatta alla vivanda da guarnire, e lame di tartufi. Sugo legato. Serve per giratelle e nocelle.

2145. - Berny. — 10 Crocchette di patate Berny, in forma di turacciolo; 10 crostatine per tortolette guarnite con passato burrato di lenticchie, con lamelle di tartufo lucidate a a gelo, su cadauna. Accomp.: salsa peperata leggiera. Serve per carni marinate e venagione.

2146. - Berricciona. — 10 Grumoletti di cavolo abbragiati; 10 piccole fette di carnesecca (« pancetta ») ben magra cotta col cavolo; 20 cipollettine e 20 grossi marroni, cotti nel fondo della pezza di macelleria; accompagnata dal fondo d'abbragiamento legato con arrow-root.

2147. - Bizantina. — 10 Crostatine di patate duchessa, foggiate a mano, dorate e colorate all'istante nel forno, guarnite, mediante la « tasca », d'una purea di cavolfiori alla panna; 10 mezzi grumoli di lattuga farciti con erbette fine ed abbragiate. Accompagnamento: sugo burrato di vitello. Serve per pezze di macelleria e giratelle.

2148. - Borghese. — 350 gr. di cipolline ridotte a gelo, 125 gr. di carnesecca (« pancetta ») tagliata a dadi e rosolata; 500 gr. di carote tornite e ridotte a gelo, il tutto cotto colla pezza in trattamento. Accompagnamento: il fondo d'abbragiatura.

2149. - Borgognona. — 500 gr. di cipolline ridotte a gelo; 125 gr. di ventresca di porco, tagliata a dadolini e rosolata; 250 gr. di funghi, tagliati in quattro e grillettati nel burro, cotti col pezzo, bagnato con vino rosso di Borgogna. Accompagnamento: la salsa d'abbragiatura. Per grosse pezze di bue.

2150. - Boulangère (*Fornaia*). — Quattro o cinque cipolle tagliate a fettine sottili e fatte sudare nel burro, miste al triplo di patate tagliate a quarti e condite con sale e pepe. Circondare la pezza che guarniscono e cuocerle insieme. Accompagnamento: Sugo di carne. Serve per agnello, montone, ecc.

2151. - Bouquetière (*Fioraia*). — 250 gr. di carote e altrettanto di marroni ricavati col cucchiaio ovale e ridotti a gelo; 250 gr. di patatine olivari (*château*); 150 di pisellini legati col burro ed altrettanto di cornetti tagliati a losanghette; 250 gr. di cavolfiori. Disporre a mazzettini distanziati. Accompagnamento: il sugo del pezzo di rilievo, sgrassato e chiarificato.

2152. - Brabantina. — 10 Crostatine da tortolette guarnite di piccoli cavoli di Bruxelles, bislessati e stufati; velare con salsa Mornay e lucidarli a gelo; 10 crocchette di patate duchessa in forma di piastrelle. Accompagnamento: sugo legato. Pezze di macelleria.

2153. - Bréhan. — 10 piccoli fondi di carciofi, guarniti a cono con passato di fave, con lamelle di tartufo su cadauno; 10 mazzetti di cavolfiori, lievemente salsati con salsa olandese; 10 patatine prezzemolate. Accompagnamento: sugo d'abbragiatura. Serve per carni di vitello e di bue.

2154. - Brettone. — Un litro di fagioli bianchi sgranati, cotti, legati con salsa brettone, cosparsa con prezzemolo trito. Accomp.: il sugo del pezzo. Serve pel montone.

2155. - Bristol. — 10 Crocchettine di risotto, foggiate ad albicocca; mezzo litro di fagiuoli sgranati, cotti e legati con vellutato; 20 patatine grosse come noce, cotte nel burro e velate ciascuna con gelo di carne sciolta. Accompagnamento: il fondo d'abbragiatura.

2156. - Brussellese. — 10 Indivie o cicorie (*witloof*) abbragiate ben bianche; 10 patate olivari, dette *château;* 500 gr. di piccoli cavoli di Brusselles, bislessati e stufati nel burro. Acompagnamanto: mezzo-gelo chiaro al Madera.

2157. - Castellana. — 10 fondi di carciofi guarniti di *soubise* densa; 30 marroni sbucciati e stufati nel fondo del pezzo di carne in trattamento; 300 gr. di patate novelle. — Accompagnamento: il fondo del pezzo aggiunto ad una salsa Madera.

2158. - Castigliana. — Cassettine di patate duchessa colorate al momento nel forno guarnire con una fonduta di pomidoro leggermente agliata. Bordura di rotelle di cipolle condite, infarinate e fritte nell'olio. Accompagnamento: i fondi di sdiacciamento tomatati. Serve per giratelle e nocelle di vitello.

2159. - Catalana. — 10 salsiccie (*chipolatas*); 20 marroni cotti nel consumato; 10 schiappe di pomidoro stufate e guarnite con cipolline a gelo; 250 gr. di funghi crudi, tagliati in quattro e grillettati nel burro. — Accompagnamento: i fondi d'abbragiatura della pezza di carne.

2160. - Chipolata. — 20 cipolline a gelo; 10 salsicciotti detti *chipolata*; 10 marroni cotti nel consumato; 20 gr. di lardoni magri rosolati (facoltativo 20 carotine tornite ad oliva e ridotte a gelo). — Accompagnamento: mezzo-gelo addizionato con fondo del pezzo di carne.

2161. - Choisy. — 10 mezze lattughe abbragiate; 20 patate olivari dette *château.* — Salsa semi-gelo. Per giratelle e nocelle.

2162. - Choron. — 10 fondi di carciofini guarniti di pisellini oppure di punte di asparagi al burro; 30 patatine nocelle. — Salsa Bearnese tomatata. Per giratelle e nocelle.

2163. - Clamart. — 10 crostatine per tortolette guarnite di pisellini alla francese legati e addizionati con lattughe di cozione cesellate. Ogni torteletta disposta su piccolo fondo tondo di patate alla Macaire (Vedi *Legumi*). Sugo legato. Per pezzi da macello.

2164. - Clermont. — 450 gr. di marroni stufati e frantumati, addizionati con 25 gr. di burro e legati con un decil. di *soubise* e 3 tuorli d'uovo. Far affogare dentro stampini

a darìole burrati e drizzare su rotelle di cipolla fritte. — Accompagnamento: salsa *soubise* chiara. Per giratelle e nocelle di vitello.

2165. - Conti. — 750 gr. di passato di lenticchie; 250 gr. di ventresca di maiale magra, cotta colle lenticchie e dettagliata a rettangoli. — Accompagnamento: fondi di abbragiamento del pezzo. Serve per carne abbragiata.

2166. - Cussy. — 10 grossi funghi sulla gratella, guarniti di purea di marroni; 10 piccoli tartufi torniti a palline e cotti nel madera; 20 gr. di arnioni o « fagiuoli » di gallo. — Accompagnamento: salsa madera. Per giratelle, nocelle e polli.

2167. - Delfina. — 20 crocchette foggiate con apparecchio *dauphine* in forma di turacciolo (per le grosse pezze), oppure in forma di gettone (per giratelle e nocelle). Salsa mezzo-gelo al madera.

2168. - Dubarry. — 10 piccoli mucchietti di cavolfiori, modellati a palle, velati con salsa Mornay, spolverati con formaggio e grattinati. Accompagnamento: fondi dei pezzi in trattamento, oppure di sdiacciamento. Per nocelle e giratelle.

2169. - Duchessa. — 20 piccoli briozzi in apparecchio patate duchessa, dorati e colorati nel forno all'istante. Foggiati a gallette per nocelle e giratelle. Salsa madera.

2170. - Enrico IV. — Fondi di carciofini, guarniti di patatine nocelle rotolate nel gelo di carne. Salsa Bearnese. Per giratelle e nocelle di vitello.

2171. — Favorita. — 10 scaloppini di fegato grasso grillettati nel burro; lama di tartufo su ciascuno, e mazzetto di punte di asparagi. Accompagnamento: sugo legato. Per giratelle e nocelle.

2172. - Fervaal. — 10 patate duchessa foggiate a briozzi, farcite con dadolata di prosciutto; 250 gr. di fondi di carciofi (N. 6) grillettati con erbette fine. Accompagnamento: sugo legato. Per pezze da macelleria.

2173. - Fiamminga. — 10 palline di cavoli abbragiate; 10 carote e 10 navoni torniti ad oliva, cascate a gelo nel consumato; 10 patate all'inglese; 10 piccoli rettangoli di ventresca di porco e 10 rotelle di salsicciotto all'aglio, cotte co' cavoli (250 gr. di lardo e 150 gr. di salsicciotto). Accompagnamento: fondo della pezza in trattamento.

2174. - Fiorentina. — 10 « subricchi » di spinaci; 10 crocchettine in forma di gettone, fatte con semola e grasso, legate con uova e formaggio grattato. Accompagnamento: salsa mezzo-gelo molto tomatata e tenuta chiara.

2175. - Florian. — 3 lattughe abbragiate, tagliate a quarti e parate; 20 carote in forma e grossezza olivare, ed a gelo; 20 cipolline a gelo nel burro; 10 patatine fondenti. Accompagnamento: fondo del pezzo. Serve per agnello.

2176. - Forestiera. — 300 gr. di morille o trippetti, o spugnole grillettate con metà olio e metà burro; 125 gr. di ventresca di porco magra, tagliata a lardoni bislessati e

rosolati; 300 gr. di patate tagliate a cubi e grillettate nel burro. Accompagnamento: salsa *duxelles* addizionata col fondo d'abbragiamento del pezzo.

2177. - Frascati. — 10 scaloppini di fegato grasso crudo, conditi, infarinati e grillettati nel burro; 300 gr. di punte di asparagi legate col burro; 10 cappelline di funghi, scannellate e ben bianche; 10 tartufi torniti olivari, a gelo; 10 semilune in apparecchio patate duchessa al fumetto di tartufo, colorate al forno sull'istante (per completare ed abbellire la guarnitura). Accompagnamento: sugo del pezzo leggermente legato. Per rilievi di carne.

2178. - Gastronomo. — 20 marroni sbucciati, cotti nel consumato, quindi ridotti a gelo; 10 tartufi mezzani cotti nello sciampagna; 20 arnioni di gallo velati di gelo biondo; 10 morille spaccate nel mezzo e grillettate nel burro. Salsa mezzo-gelo all'essenza di tartufi.

2179. - Giapponese. — 625 gr. di Crosni (piccoli tupinamburghi del Giappone) legati col vellutato, disposti in piccole crostate cannellate (stampini a briozzo), ben colorate nel forno; 10 crocchette di patate. Accompagnamento: il sugo del pezzo di macelleria in trattamento, chiarificato.

2180. - Giardiniera. — 125 gr. di carote ed altrettanto di navoni, ricavati col cucchiaio ovale, scannellato, e fatti ridurre a gelo nel consumato; 125 gr. di pisellini ed altrettanto di fagiuolini granati e di cornetti, tagliati a losanghette (i tre legumi legati col burro, ciascuno a parte), 10 mazzetti di cavolfiori cotti di recente. Disporre a mucchietti distinti (alternando e variegando le tonalità aromatiche dei legumi); mettere su cadaun gruppetto di cavolfiori una cucchiaiatina di salsa olandese. Accompagnamento: Sugo chiaro. Per grosse pezze di macelleria.

2181. - Godard. — 10 chenelli foggiati col cucchiaio, con farcia al burro addizionata di funghi e tartufi triti; 4 chenelli, più grossi, ovali, decorati con tartufi e lingua scarlatta; 10 teste di funghi tornite; 125 gr. di creste ed arnioni di pollo; 200 gr. di animelle di agnello a gelo; 10 tartufi torniti olivari. Salsa Godard. Per Rilievi di carne da macello.

2182. - Italiana. — 20 spicchi di carciofi trattati all'italiana; 10 crocchette di maccheroni legati con formaggio. Salsa italiana.

2183. - Linguadociana. — 10 rotelle di melenzane (spess. 1 cent.), condite, infarinate e fritte nell'olio; 400 gr. di funghi porcini tagliati a fettoline e grillettati nell'olio; 500 gr. di pomidoro sbucciati, sgranati, spremuti e spappolati e grillettati nell'olio con una punta d'aglio schiacciato e prezzemolo contuso. Accompagnamento: Sugo legato.

2184. - Loretta. — 10 crocchettine di pollame, punte di sparagi oppure pisellini legati all'inglese; lamelle di tartufi. Accompagnamento: Sugo legato. Per nocelle e giratelle.

2185. - Lucullo. *A*) 10 tartufi del peso medio di 60 gr., cotti in un soffritto (*mirepoix*) al Madera, svuotati a foggia di cassettine (serbandone il coperchio), ciascuna guarnita con 2 arnioni di gallo velati con gelo di carne burrato; chiudere coi coperchi, assoggettando ciascuno mediante un cordoncino di farcia di pollo. Avanzare un istante nel forno

per l'affogamento della farcia. *B*) 15 chenelli, foggiati col cucchiaio, di farcia fina di pollame, addizionata con la polpa ricavata dai tartufi, che verrà pestata e passata poscia pel setaccio; 10 belle creste di pollo arricciate. Salsa mezzo-gelo all'essenza di tartufi.

2186. - Macedonia. — Medesima composizione della *Giardiniera,* riunendo tutti i legumi insieme. Accompagnamento: Sugo chiaro di carne di vitello.

2187. - Maddalena. — 10 fondi di carciofini guarniti con *Soubise* alquanto densa; 10 timbaletti (stampini per darìole) di purea di fagiuoli bianchi, legata con 6 tuorli ed un uovo intiero (per ogni litro) e finita con 150 gr. di burro. Accomp.: Salsa mezzo-gelo.

2188. - Maillot. — 10 carote e 10 navoni torniti olivari (grossi come noci), cotti nel consumato; 20 cipolline a gelo; 10 mezze lattughe abbragiate; 100 gr. di pisellini ed altrettanto di fagiuolini legati col burro. Accomp.: Sugo legato. Speciale per prosciutti.

2189. - Marchesa. — 10 crostatine per tortolette scannellate, guarnite di un apparecchio composto di: 250 gr. di filoni di midollo spinale (*amourettes*) tronconati, 125 gr. di punte di sparagi e 50 gr. di tartufi tagliati in giuliana; il tutto legato con 1 decil. e mezzo di salsa alemanna finita con burro di gamberi; 20 piccoli pani della Mecca in apparecchio duchessa, addizionato con salsa di pomidoro ridotta. Accompagnamento: Sugo leggermente legato col burro. Per giratelle e nocelle.

2190. - Marechaire (*Ortaiuola*). — 500 gr. di scorzonelle cotte a tronconi di 4 cent. e legate con un vellutato denso; 10 grosse patate olivari (*château*); 800 gr. di piccoli cavoli di Bruxelles, bislessati e stufati nel burro. Accompagnamento: i fondi del pezzo di macelleria.

2191. - Marescialla. — *A*) 10 chenelli (col cucchiaio) di farcia di pollo all'essenza di tartufo; 50 a 60 gr. di tartufi tagliati fini col tagliatriffole e legate all'italiana; 20 creste di gallo arricciate. Accomp.: Salsa mezzo-gelo al Madera. Per carni da macelleria. *B*) Per le scaloppe di animelle di vitello, per le nocelle, o costolette d'agnello, la guarnitura (avverte lo Escoffier) non comporta che una bella lama di tartufo, lucidata a gelo, su ciascun oggetto, e punte d'asparagi legate col burro, oppure, con pisellini finissimi; questi diversi elementi verranno sempre panati, o col tartufo solo, o col tartufo misto ad un terzo di midolla di pane.

2192. - Maria Luisa. — Fondi di carciofi (di dimensione adatta all'oggetto in trattamento), stufati nel burro e guarniti a cupola ed a sacchetto con una purèa densa di funghi, addizionata per un quarto di *Soubise.* Sugo legato. Per nocelle, giratelle e pollame.

2193. - Marigny. — 5 crostatine per tortelette guarnite di pisellini al burro; altrettante crostatine guarnite con fagiuolini verdi tagliati a losanghette, legate col burro; 10 belle patate fondenti. Accompagnamento: Sugo legato. Per pezzi di macelleria, nocelle e giratelle.

2194. - Marsigliese. — 10 piccole schiappe di pomidoro, svuotate ed affogate nel forno con pochissimo olio e punta d'aglio; una grossa oliva tornita, farcita e cerchiata

alla base con un bel filetto d'acciuga posta in cima a ogni pomidoro; fra l'uno e l'altro, una bella patata tagliata a trucciolo (*copeaux*). Salsa provinciale. Per pezze di macelleria.

2195. - Mascotta. — 10 fondi di carciofi, tagliati a quarti e grillettati crudi nel burro; 20 patatine olivari cotte nel burro; 10 palle di tartufi. Salsa: Sdiacciamento col vino bianco e fondo di vitello. Per nocelle, giratelle, ecc. disposte in cassettine (*cocottes*.

2196. - Massena. — 10 fondi (piccoli o medî) di carciofi guarniti di salsa Bearnese densa; 10 belle rotelle di midollo affogate nel consumato. Salsa di pomidoro. Per giratelle e nocelle.

2197. - Medici (*De*). — 5 crostate guarnite con carote stufate alla Vichy; 5 crostate guarnite di pisellini legati col burro; 10 timballetti (stampini per daríole) fatti con apparecchio duchessa, panati, fritti, svuotati e guarniti con un passato o purea di acetosella, legato e burrato. Accompagnamento: sugo legato. Per nocelle, giratelle, e pezzi varî di macelleria.

2198. - Messicana. — 10 funghi grigliati, guarniti con salsa portoghese serrata e 10 peperoni gialli grigliati. Sugo tomatato, molto accentuato con pimento. Serve per carni da macelleria e per pollame.

2199. - Mignon. — 10 fondi di carciofi stufati nel burro e guarniti di pisellini legati; 10 chenellini in farcia di pollo, con una rotellina di tartufo sopra. Accomp.: il fondo sdiacciato montato col burro. Per giratelle e nocelle.

2200. - Milanese. — 400 gr. di maccheroni bislessati, tagliati a tronconi di 4 cent.; 50 gr. di lingua scarlatta; 50 gr. di prosciutto, 50 gr. di funghi e 40 gr. di tartufi, il tutto in giuliana; 100 gr. di groviera e di lodigiano grattugiati (per metà); un decilitro di passato di pomidoro e 100 gr. di burro. Accomp.: Salsa chiara di pomidoro. Per grosse pezze di carni di macelleria.

2201. - Mirabeau. — 20 filetti d'acciughe, disposti a graticola sul pezzo; 10 belle olive; bordura di foglie di dragoncello bislessate; 125 gr. di burro d'acciughe. Serve per carni grigliate.

2202. - Mirella. — 10 timballini (stampini per daríole) di pilao di riso zafferanato; 10 timballini (*idem*) in apparecchio duchessa, panati, fritti, svuotati, e guarniti di pomidoro frantumati, stufati nel burro. Salsa di pomidoro piuttosto chiara. Per nocelle, giratelle e pollame.

2203. - Miretta. — 10 timballini di patate tagliate a dadi (*à la Mirette*). Accompagnamento: fondo di sdiacciamento con un zinzino di gelo di carne, montato col burro. Per nocelle e giratelle.

2204. - Moderna. — 10 timballetti di cavoli abbragiati (stampi esagonali), modellati alla certosina, con lamella di tartufo sul fondo, 10 mezze lattughe farcite ed abbragiate; 5 piccoli chenelli decorati con lingua scarlatta (farcia di vitello col burro). Accompagnamento: sugo legato. Pezze da macelleria.

2205. - Moissonneuse (*Mietitrice*). — 1 litro di pisellini alla francese, con una lattuga tagliata a fette; 2 patate a lamelle sottili, e 125 gr. di lardo di pancetta piuttosto magra, tagliato a dadi e bislessato; legare lievemente con burro manipolato. Sugo chiaro. Serve per pezzi da macelleria.

2206. - Montmorency. — 10 fondi di carciofi stufati nel burro, guarniti con macedonia legata; 10 piccoli mazzi di punte cerchiate con anello di carote bislessate. Accompagnamento: Salsa al Madera, con fondo del pezzo.

2207. - Montpensier. — Mazzetto di punte di sparagi legate col burro. Lamelle di tartufi neri posate su ciascuna nocella di vitello o giratella. Accomp.: il fondo di sdiacciamento montato.

2208. - Napoletana. — 500 gr. di spaghetti affogati, legati con 100 gr. di gruviera e di caciocavallo grattugiati (per metà); 1 decil. di passato di pomidoro, e 100 gr. di burro. Accomp.: il fondo della pezza.

2209. - Navoni. — 30 pezzi di navoni grossi come uova di piccioni, colorati in padella; 20 cipolline pur colorate. Completamento della cottura colla pezza di montone o d'anitra in trattamento.

2210. - Nivernese. — 500 gr. di carote tornite olivari e cascate a gelo; 300 gr. di cipolline ridotte pure a gelo nel burro. Accomp.: il fondo d'abbragiatura del pezzo di carne in trattamento.

2211. - Nizzarda. — 250 gr. di pomidoro, sbucciati, spremuti, tagliati a fette e grillettati con punta d'aglio e dragoncello trito, alla fine; 300 gr. di fagiuolini verdi cotto nel burro, e 500 gr. di patatine olivari (*châteaù*). Disponete i pomidoro sull'oggetto da guarnire; i cornetti e patate a gruppetti alternantisi. Accomp.: sugo legato. Pezzi di macelleria e pollame.

2212. - Opera. — Crostate per tortelette di grandezza calcolata, guarnite di fegatini di pollame grillettati nel madera; piccole crostatine in patate duchessa, panate, fritte, svuotate e guarnite con punte di sparagi. Fondo di sdiacciamento montato, all'ingiro delle nocelle e giratelle.

2213. - Orleanese. — Cicorie abbragiate, legate con uova e burrate; patate alla mastro d'oste in timballo a parte. Accomp.: fondo del pezzo di carne in trattamento.

2214. - Paesana. — 150 gr. di rosso di carote e 150 gr. di navoni tagliati alla paesana e di patate tagliate a spicchi d'aglio, e lardoni; 50 gr. di cipolle e 50 gr. di sedani tagliati sottili. Il tutto leggermente stufato nel burro con 3 gr. di sale, 5 gr. di zucchero. Disporre a gruppetti intorno al pezzo. Accompagnamento: sugo del pezzo sgrassato e chiarificato.

2215. - Panachés (*Variegata*). — 350 gr. di cornetti e 350 di fagiuoli sgranati legati col burro; prezzemolo trito. Sugo chiaro. Per carni di macelleria.

2216. - Parigina. — 600 gr. di patate alla parigina; 10 fondi di carciofi stufati nel burro e guarniti a cupola con una dadolata di lingua, funghi e tartufi (in parti eguali), legata con vellutato piuttosto denso. Lucidare a gelo al calore del fuoco vivo della salamandra. Accompagnamento: salsa mezzo gelo.

2217. - Parmentier. — 600 gr. di patate a cubi regolari cotte nel burro come le patate olivari castello (*château*); prezzemolo trito. Accompagnamento: sugo chiaro.

2218. - Passati e Puree. — (Vedi nel Capitolo *Legumi*).

2219. - Piemontese. — 10 Timballini (stampi ovali) di risotto, addizionati con gr. 150 di tartufi bianchi raschiati (per litro). Accomp.: salsa di pomidoro. Per carni e pollame.

2220. - Portoghese. — 10 Pomidoro piccoli, intieri farciti con *duxelles;* 30 patate olivari (*Château*). Salsa portoghese. Per carni di macelleria e pollame.

2221. - Principessa. — 250 gr. di punte d'asparagi alla panna; 10 belle lame di tartufo. Salsa alemanna all'essenza di funghi. Per animelle di vitello e pollame.

2222. - Provenzale. — 10 piccoli pomidoro intieri e 10 bei funghi farciti con *duxelles* agliacea. Salsa alla provenzale. Per Rilievi di carne di macelleria.

2223. - Rachel. — 20 fondi di carciofi mezzani, 20 lame di midollo affogate. Salsa bordolese e prezzemolo trito sul midollo. Serve specialmente per nocelle e giratelle (intitolate alla celebre artista tragica francese M.me Rachel) ed altre diverse.

2224. - Ravioli. — 30 o più ravioli, apprestati — sia come grossessa che come qualità del ripieno — secondo la natura del pezzo di carne di macelleria o di pollame che accompagnano.

2225. - Reggenza *A.* — 10 Chenelli (foggiati col cucchiaio) all'essenza di tartufo, composti di farcia fina di polleria; 2 chenelli rotondi, decorati con tartufi; 10 grosse creste arricciate; 10 scaloppe di fegato grasso a rotelle; 10 piccoli funghi scannellati e 10 tartufi olivari. Salsa alemanna all'essenza di tartufi. Serve per animelle di vitello e pollame.

2226. - Reggenza *B.* — 2 Chenelli con essenza di tartufi, spinti col sacchetto in forma di ciniglia, 1 bella cresta di gallo ed una scaloppa di fegato grasso per ogni giratella o nocella di vitello; 10 crocchette rotonde e piatte in apparecchio duchessa addizionato con lingua trita. Una cappella di fungo rovesciata, con dentro una palla di tartufo ridotta a gelo, situata su ciascuna giratella o nocella. Accomp.: mezzo-gelo al vino del Reno.

2227. - Reggenza *C.* — 10 Chenelli (foggiati col cucchiaio) in farcia di vitello al burro addizionata con lingua trita; 2 grossi chenelli decorati con tartufi e lingua; 10 creste arricciate; 10 scaloppe di fegato grasso, funghi e tartufi come per la formula *A*. Salsa semigelo al vino del Reno. Serve per Rilievi di carne di macelleria.

2228. - Rinascenza *A.* — Primaverile (*Printanière*) foggiata col piccolo cucchiaio, (Vedi *Macedonia* per la medesima composizione), legata con burro e disposta su fondi di

carciofi stufati nel burro con sopra ciascuno un frammento di mazzetto di cavolfiore salsate con olandese. Accompagnamento: fondo del pezzo in trattamento (nocelle o giratelle), oppure sugo chiaro.

2229. - Rinascenza *B.* — Questa guarnitura, destinata alle grosse pezze di rilievo di carni di macelleria, può essere costituita da gruppi o mazzetti di qualsiasi legume primiziale, trattato secondo la propria natura. Per l'effetto artistico, la guarnitura dev'essere disposta a gruppetti, ben staccati l'uno dall'altro, comprendenti carote e navoni (ricavati preferibilmente col grosso cucchiaio scannellato oppure liscio) ridotti a gelo; mazzetti di fagiuolini ben verdi, intieri oppure tagliati in due per lo lungo; fascettini di punte di sparagi cerchiati con anello di carota bislessato; mazzetto di cavolfiori con salsa olandese e patate novelle cotte nel burro. Accomp.: fondo della pezza in trattamento.

2230 - Romana. — 10 Tortelette di gnocchetti alla romana grattinate; 10 piccoli pani di spinaci legati con tuorli e addizionati con dadolata di filetti d'acciughe, affogati in stampini da briozzi scannellati, oppure 10 « subricchi » di spinaci. Accomp.: salsa romana, tomatata per un terzo. Serve per pezze di macelleria.

2231. - Rossini. — 10 belle scaloppe di fegato grasso grillettate; 100 grammi di tartufi in lamelle. Mezzo-gelo all'essenza di tartufo. Serve specialmente per le giratelle alla Rossini e per nocelle.

2232. - Saint Florentin. — 10 Patate alla « Saint Florentin » (apparecchio duchessa addizionato da lingua tritata). Crocchette a losanga, passate all'inglese con vermicelli finissimi (capelli d'angelo) triti; 300 gr. di ceppatelli grillettati alla bordolese. Salsa bordolese Bonnefoy.

2233. - Saint-Germain. — 10 timballetti di passato di piselli ben verde, affogato in stampini per darìole (200 gr. di puréa, 50 gr. di burro, un decil. di panna, 4 tuorli, 2 uova, un pizzico di zucchero); 20 patatine fondenti e 20 carote olivari, ridotte a gelo. Accompagnamento: fondo del pezzo di carne in trattamento, e salsa Bearnese a parte.

2234. - Saint-Mandé. — 10 tondelli di patate *macaire* (taglia-paste rotondo di 3 cent. e mezzo); 200 gr. di pisellini e altrettanto di punte di sparagi legate col burro. Accompagnamento: sugo legato. Carni da macello e pollame.

2235. - Sarda. — 10 crocchette di riso al grasso, legato e zafferanato, foggiate a palline; 10 piccoli pomidoro intieri, farciti; 10 tronconi di cetriuoli sbucciati, e farciti di *duxelles*, abbragiati e grattinati. Salsa pomidoro chiara. Per Rilievi di carni.

2236. - Siciliana. — Lasagne affogate nell'acqua salata, legate con 200 gr. (per 1 Kg.) di gruviera e caciocavallo grattugiati, 100 gr. di burro, e addizionati con 150 gr. di purea di fegato di pollo con una cucchiaiata di vellutato. Per rilievi di carni.

2237. - Tagliatelli (*Nouilles* dei francesi). — 500 gr. di tagliatelli all'uovo, freschi, affogati e tenuti un po' fermi, legati con 100 gr. di gruviera e parmigiano e 50 gr. di burro. Accompagnamento: i fondi d' abbragiatura delle carni di macelleria o di pollame.

2238. - Talleyrand. — 400 gr. di maccaroni prelessati, tagliati in tronconi di 3 cent. legati con 100 gr. di gruviera e parmigiano grattati e 50 gr. di burro; addizionati con 100 gr. di tartufi in giuliana e 100 gr. di fegato grasso a dadi. Accompagnamento: salsa Perigord con tartufi in giuliana corta, e non triti.

2239. - Tartaruga (*Tortue*). — 20 piccoli chenelli di farcia di vitello burrati; 100 di creste ed arnioni di gallo; 10 piccoli funghi; 24 olive tornite, farcite ed affogate; 10 cetriuoli tagliati a rotelle; 5 gamberetti ben apprestati; 10 crostoni cuoriformi; 5 scaloppe di lingua di vitello e 5 scaloppe di cervello; 5 piccole uova fritte; 10 lame di tartufo. Salsa tartaruga. Serve specialmente per la testa di vitello in tartaruga.

2240. - Tirolese. — 250 gr. di cipolle tagliate a rotelle e fritte; 250 gr. di pomidoro spappollati e cotti nel burro. Salsa tirolese.

2241. - Tivoli. — 10 belle cappelle di funghi grigliate, guarnite con un manicaretto di creste ed arnioni di gallo tagliuzzati e legati con alemanna; 10 piccoli fascetti di punte di sparagi. Accompagnamento: sugo burrato. Serve per nocelle, giratelle e polleria.

2242. - Tourangella. — Cornetti e fagiuolini granati, in parti eguali, bislessati appena e finiti di cuocere in besciamella. Accompagnamento: il fondo ridotto della pezza di carne.

2243. - Verde-prato *A* (*Vert-Pré*). — Mazzetto di crescione di fontana oppure d'orto (*alénois*), e gruppetto di patate « paglia ». Burro alla mastro d'oste. Per carni grigliate.

2244. - Verde-prato *B*. — 300 gr. di pisellini, altrettanto di fagiuolini verdi e 200 gr. di punte di sparagi, il tutto legato col burro. Accompagnamento: sugo chiaro. Serve per carni bianche e per anitrelle.

2245. - Viroflay. — 10 pallottole di spinaci « alla Viroflay » (vedi nei *Legumi*; così, pure, vedi *Carote* per la « Guarnitura Vichy »); 10 spicchi di carciofi (tagliati in 4 parti), grillettati colle erbuccie fine; 10 patate olivari « castello ». Accompagnamento: sugo legato.

2246. - Zingara. — 100 gr. di giuliana di magro di prosciutto e lingua scarlatta; 100 gr. di funghi e 50 gr. di tartufi, pure in giuliana. Salsa mezzo-gelo, tomatata e addizionata con foglie di dragoncello. Serve per vitello e polleria.

Vivande di carni di bue.

Incominciamo dalle pezze più importanti di gran Rilievo, per procedere gradatamente a quelle minori per Entrate, seguendo l'ordine già stabilito nella enumerazione e descrizione toponomastica dei varî pezzi di carne.

2247. — Lombata di manzo alla Cougnet.

Per un pranzo di dieci o dodici commensali basterà la metà di una lombata, che sarebbe soverchia intiera; tagliatela, possibilmente, dal centro, che è la parte più saporitae succolenta. Tagliate questo pezzo di lombata, senza il filetto e levate il nervo aderente alla schiena: coprite il fondo quadrato della casserola con burro, lardo e fette di legumi; poneteci sopra la lombata, che farete rosolare per mezz'ora, e bagnatela con vino bianco e brodo: lasciatela cuocere sull'angolo del fornello, e quando avrà assorbito quasi tutta la cozione, levate la lombata per passare e sgrassare il fondo; rimettete in casserola la lombata col suo sugo; versatele una tazza di spagnuola e mettetela a diacciare alla bocca del forno, finchè sia terminata la cottura; poscia ritiratela, tagliatela a fette, disponetela sul piatto, guarnendo in giro con melanzane farcite alla nizzarda e pomodori pure farciti alla provenzale; in testa al piatto due mazzettini di cipolline cascate a gelo. Salsate col suo fondo, servendo il rimanente dentro salsiera a parte (*V. figura 92*).

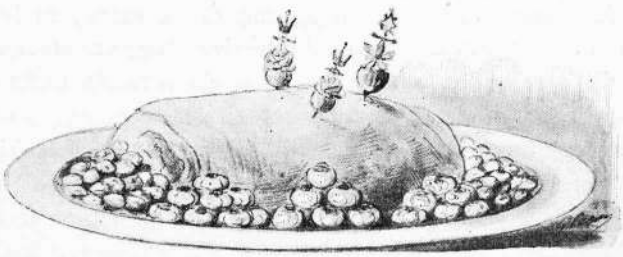


Fig. 92 — Lombata di manzo alla Cougnet.

2248. — Lombata di manzo alla Tolomei.

Elementi di base: Una lombata di manzo infrollita a punto; 100 gr. prosciutto crudo; 500 gr. garetto di vitello; 100 gr. di grasso e midolla di manzo; rosmarino e sale quanto basta.

Guarnizione: 10 piccoli fondi di carciofi farciti con passato di cipolla (*soubise*); e grattinati: patatine naturali.

Procedimento: Tritate finamente il prosciutto, il garetto, col grasso e midolla. Di tutto questo formatene un suolo nella casserola, adagiateci sopra la lombata battuta e legata, indi copritela col resto della suddetta tritata, gustate con sale e rosmarino. Coprite ermeticamente il recipiente e ponetelo a forno moderato, durante 4 ore e mezza circa, avendo cura di voltare, di quando in quando, la lombata, osservando che il calore non abbia ad essiccarne le carni. Allorchè avrà preso un bel colore rosato, levatela, scolatene completamente il grasso, ed aggiungete tre quinti (o sei decilitri) di biondo di vitello fate cascare a fondo e, con un pennello, lucidate a gelo la lombata. Accomodatela sul piatto, sgrassatene il fondo, diluitelo con poco brodo, panatelo, versatelo, all'ultimo momento, nel piatto. Servite la lombata colla suddetta guarnizione.

2249. — Lombata al forno alla francese.

Il pezzo dev'essere infrollito o raffermo a punto. Non lo dissossate internamente (la carne rostita non disossata riesce più saporosa); asportate soltanto l'osso della schiena. Coprite il filetto d'uno strato fine di grasso d'arnione fresco; ripiegate la bavetta e mantenetela a posto con qualche giro di spago. Ponetelo alla bocca del forno ben caldo; appena il pezzo sarà ben staggito, spingetelo in fondo del forno, e regolatevi per modo che la lombata sia cotta un quarto d'ora prima di mandarla in tavola. Togliete il filetto ed il falso filetto; tagliate a fette intieramente il primo ed una parte del secondo; ricostituite su piatto la lombata nella forma sua primiera; circondate le due estremità con mazzetto di crocchette di patate. Il sugo, accuratamente sgrassato, verrà servito a parte.

2250. — Lombata di manzo abbragiato alla fiamminga.

Disossate una lombata di manzo, accorciate la faldella, levate il nervo e tendine della lombata, battete leggermente la carne, nella quale introdurrete lardo e prosciutto crudo. Bragiatela come di pratica, bagnandola con brodo e vino bianco, e cuocetela per 4 ore su fuoco moderato; poscia levatela dalla casserola e mettetela in una più piccola, nella quale metterete pure il suo fondo, passato e sgrassato preventivamente, come pure aggiungerete due tazze di spagnola e un bicchiere di marsala. Ponetela alla bocca del forno a diacciare; dopo di che, la taglierete a fette uguali che disporrete su piatto ornato con crostone di patate duchessa; guarnite il piatto con foglie di cavoli farcite in forma di lattughine, mezze carote ridotte a gelo e rape tornite, lardo di ventresca affumicato e prelessato, e pezzi di salsiccia: il tutto disposto in giro al piatto, alternando il lardo coi cavoli e ponendo un mazzetto di rape e carote in testa al piatto. Affrancate sopra la carne; ed il crostone due asticciuole guarnite di rape e carote intagliate; salsate la lombata colla propria cozione, e servite a parte salsa di pomidoro.

2251. — Filetto di manzo abbragiato all'italiana.

Lardellate un bel filetto di manzo; marinatelo, in un piatto con marsala, sale, pepe, erbe fine, ritagli di tartufi, per 4 ore. Un'ora e mezza prima del servizio, ponete a rosolare in una casserola, con burro e lardo, fette di cipolle, carote, sedano, mazzetto guarnito, poi metteteci il filetto, bagnandolo colla cozione della marinata che gli farete tutta assorbire; poi bagnate con brodo ottimo; coprite il filetto di carta, mettete la casserola a forno moderato e cuocete, bagnando di tanto in tanto. Levate poi il filetto, ponetelo in una tegghia, passate il fondo, torcendo bene la stamigna affinchè trapassi tutto l'aroma delle erbe; versate questo fondo sul filetto, unendo due tazze di vellutata, e ponetelo alla bocca del forno, bagnandolo per diacciarlo. Apprestate un elegante crostone, lungo, di riso, intagliato con gusto, che porrete sopra piatto da rilievo lungo; tagliate dal filetto il pezzo del centro, per modo da lasciarne, alla base, la grossezza d'un centimetro; riponete il pezzo affettato a suo posto, fiancheggiate i lati del filetto, contro il crostone di riso, con bodini all'italiana di spinaci, di sedani di Verona e carote di Viterbo, foggiati dentro stampi per darìole, alternandone i colori; e fra esse ponete delle creste di polli bianchissime; alle due estremità, situate un gruppo di piccoli ventinvola o bocconcini sfogliati alla regina; ponete poi tre asticciuole in forma di ventaglio alla testa del filetto, salsatelo con salsa madera con tartufi bianchi, e servite pure in salsiera, a parte, il resto della salsa.

2252. — Filetto di manzo alla Fiorentina.

Preparate un bel filetto di manzo, steccatelo internamente con lardone, prosciutto crudo, pezzi di tartufi neri, lardellatelo al disopra, come di pratica, mettetelo in casserola con burro, legumi e fette di prosciutto, due bicchieri di Marsala, mazzetto guarnito, 2 chiodi di garofano, sale e pochi grani di pepe; bagnatelo a metà con fondo chiaro di vitello e ponetelo sul fuoco a bollire, indi copritelo con foglio di carta e ponetelo su fuoco moderato, bagnandolo col suo fondo, e, qualora occorra, aggiungete dell'altro sugo. Cotto a punto e ridotto a gelo, levate il filetto per tagliarlo nel modo seguente: a otto cent. di distanza, tanto dalla testa che dalla punta del filetto, praticate due tagli verticali, ed uno orizzontale, all'altezza d'un centimetro dal basso; levato questo pezzo, tagliatelo a fette sottili, e rimettetelo al suo posto con precisione. Ponete il filetto su piatto da rilievo con un crostone di patate duchessa; guarnite i lati con funghi grillettati, ben accomodati contro il filetto; in giro ai funghi, una corona di scaloppine di animelle di vitello cotte in umido e lucidate a gelo, in testa un gruppo di cipolle farcite e cascate a gelo; salsate il filetto con salsa al Madera, e servitene puranco in salsiera a parte.

2253. — Filetto di manzo al grattino.

Lardellate un filetto mezzano, cuocetelo arrosto per un'ora, ritiratelo poi sopra una tegghia e lasciatelo raffreddare. Soffriggete nel burro, in bianco, mezza cipolla trita; appena biondeggia, unitele delle teste di funghi sbucciate ed affettate sottili; fate irrigidire, poi uniteci uno spicchio d'aglio ben tritato, prezzemolo e serpentaria; bagnate con due tazze di vellutata ben ridotta; un poco di gelo di pollo; poca panna acida se piace, oppure fresca; gustate con sale, poco pepe di Caienna e reggiano; fate che il composto sia piuttosto denso; tagliate il filetto a fette di medio spessore, ricomponetelo in una tegghia con sotto una lunga fetta di lardo, e mettendo fra una fetta e l'altra una cucchiaiata d'intingolo, col quale velerete pure la superficie del filetto; spolverizzate di pane e formaggio grattugiato e bagnate il fondo della tegghia con due tazze di buon mezzo gelo; esponetelo al calore di forno moderato, per circa 25 minuti, bagnando sovente il filetto, che, poi, ritirato dal forno, lo solleverete dalla tegghia con lungo e largo coltello da cucina e lo porrete su piatto da rilievo, circondando il filetto con animelle di vitello alla Villeroy, e ponendo in testa del piatto due gruppi di ventinvola alla *Monglass*. Servite a parte una buona salsa Tolosa.

2254. — Filetto " Quirinale „.

*Questa creazione del capo cuoco M. Mennet dell'*Hôtel Quirinal *di Roma, è degna di essere nota ed apprezzata.*

Ricavate da un filetto di bue, già ben snervato, sei belle fette, dello spessore di un centimetro; date loro, nel pararle, da 6 a 7 centimetri di diametro. Tagliate delle fette di pane un po' più spesse e più larghe di quelle del filetto; tracciate, colla punta del coltellino, ad una linea dell'orlo, un'incisione circolare, fatele friggere nel burro chiarificato; togliete la midolla interna, onde ottenere una crostata cava; mantenetele in caldo.

Cuocete, con una cucchiaiata d'acqua ed il sugo d'un limone, dentro casserola chiusa, su fuoco vivo, durante 5 minuti, 500 grammi di bei funghi freschi, sbucciati e torniti. Serbate a parte i 6 più belli, e tagliate a sottilissime fette gli altri; tritate finemente mezzo scalogno, fate ridurre con un decilitro di vino bianco, aggiungete la cozione dei

funghi, due cucchiaiate di salsa mezzo-gelo, ed una cucchiaiata di salsa pomidoro; cuocete di maniera da ottenere una salsa alquanto spessa. Gettate, all'ultimo momento, nel brodo caldo, 6 dischetti di midollo di bue, preventivamente fatti sgorgare nell'acqua fredda. Al momento di servire, grillettate alla svelta i filetti nel burro, stratificate, in ciascuna crostatina di pane, l'affettato di funghi leggermente legato con burro; situate un filetto sopra i funghi, ed una rotella di midollo ben sgocciolato e lievemente pepato; collocate infine uno dei sei funghi intieri messi in serbo e grillettati essi pure nel burro. Addizionate alla salsa, poco a poco e frustando, due cucchiaiate di burro fino. Versate un poco della salsa sulla carne, mandate la rimanente in tavola, a parte, dentro salsiera.

2255. — Filetto di manzo all'orticola.

Pulite e mozzate la testa ad un bel filetto di bue, lardellatelo a dovere e cuocetelo in un buon fondo chiaro, corretto con marsala; tenetelo piuttosto al sangue. Mettete un rialzo di riso sopra un piatto da rilievo, poneteci sopra il filetto, contornate il piatto con dei fondi di carciofi, riempiti di passato di spinaci, punte di sparagi e fagiolini verdi. Al centro, due mazzolini di belle cipolline ridotte a gelo, ed ai lati due mazzolini di funghi torniti, cotti alla tolosana; salsate il filetto con salsa al marsala, ponete tre asticciuole guarnite di tartufi e funghi, e servite la salsa rimanente in salsiera a parte.

2256. — Filetto di manzo alla Ponti (1).

Preparate un filetto, ben infrollito a punto e sbarazzato dalle pellicole; accorciatelo un poco dalle estremità; picchiettatelo al dissopra con 4 file di chiodi di tartufi, con le capocchie quadre, come le grappelle delle scarpe degli alpinisti, e a punta per potere penetrare nella polpa del filetto; salatelo e copritelo con bardelle di lardo; legatelo e ponetelo in casserola con burro e lardo, facendolo rosolare sul fuoco durante 10 minuti; mettetelo dopo nel forno per un'ora; bagnandolo sovente col suo grasso e vino di Marsala, procurando che rimanga piuttosto al sangue. Slegatelo; quindi, tenendolo alla bocca del forno, spennellatelo con buon gelo di carne; indi tagliatelo e ricomponetelo su piatto da rilievo, rialzandolo, se occorre, mettendoci sotto una grossa fetta di carne in umido, oppure lessata, fredda, e lucidata con gelatina nel forno. Contornate il piatto con una guarnizione alla Ponti, composta di chenelli imbianchiti nel brodo e decorati con tartufi e lingua rossa. Alternate, fra un chenello e l'altro, una bella cresta; in testa al piatto, ponete due animelle steccate con lardellini. Salsate il filetto con salsa Madera e servite di questa salsa in salsiera a parte.

2257. — Filetto di bue alla Babini

Fendete nella sua lunghezza un bel filetto di bue, tagliandolo per modo che si stenda come una fascia, dello spessore non più di due centimetri; steccatelo esternamente con lardo. Spalmate questa fascia — assaporata di sale, pepe e con un nonnulla di paprica e bagnata con un po' di cognac — con la seguente farcia, disponendola a strati: 4 cucchiaiate di farcia di pollo; 4 cucchiaiate di passato di pistacchi, ove avrete aggiunto qualche

(1) *Marchese Senatore Ettore Ponti, già sindaco di Milano; ricchissimo industriale e munifico ed illustre Mecenate.*

mandorla amara. Questa farcia avrà il colore verdognolo chiaro. Nel centro di questa ponete del fegato grasso freddo e già assaporato e fermato, che taglierete a pezzi rotondi ed uguali, occupando tutta la lunghezza centrale del filetto. Arrotolate il filetto e legatelo con spago, coprendo le due testate con bardelle di lardo. Adagiatelo in stufaiuola adatta, ove già avrete preparato un buon fondo o lettiera di carote, sedano, cipolla, magro di lardo, prosciutto, un pochino di garretto di vitello finamente tagliato, una foglia di lauro due chiodi di garofano, sale, pepe. Questo fondo dovrà essere già rosolato a metà con un pochino di burro. Rosolate al forno, un po' vivace, il filetto. Allorchè il fondo sarà pronto

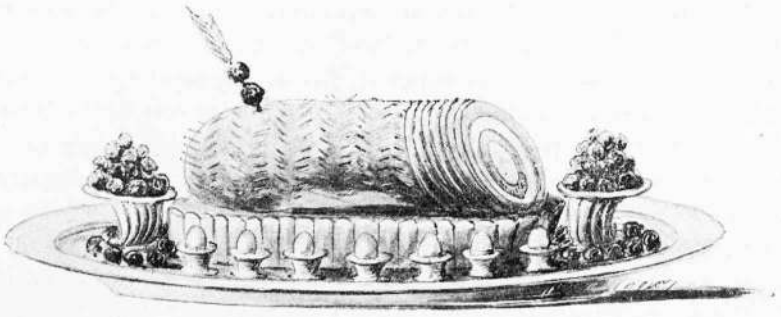


Fig. 93 — Filetto di bue alla Babini.

ed il filetto rosolato, scolate l'unto, bagnate con un bicchiere di marsala, un po' di cottura di tartufi e qualche cucchiaiata di semidiaccia. Lo si deve irrorare sovente.

Cotto, levatelo; unite al fondo, che sarà ristretto e concentrato a diaccia, una tazza di sugo di vitello ed una di semidiaccia, ed ultimate la salsa passandola e sgrassandola accuratamente.

Guarnizione : Dei piccoli cestini di carote e rape cotte nel brodo, coll'aggiunta d'un pizzico di zucchero e pepe; riempito il cestino rosso con passato di funghi; il cestino bianco, con passato di spinaci.

Piazzamento : Un rialzo di riso intagliato; innastate una bella fantasia del genere, del filetto; disponete bellamente in giro la suddetta guarnizione. Salsate leggermente il filetto e servite il salsiera il resto della salsa (*V. figura 93*).

NB. — Il fegato grasso dev'essere cotto e ben disgrassato, altrimenti si disgrega e si stacca nel tagliarlo.

2258. — Filetto di bue all'Aldovrandi.

Tagliate un pezzo di filetto nel centro; sbarazzatelo delle pellicole, e praticate in esso 2 tagli per il lungo ed orizzontalmente, formando 3 falde d'uguale grossezza, che conserverete attaccate da una sola parte. Stendete, con la batteruola, le falde, per modo che possano contenere del farcito. Apprestate una farcia di pollo; dividetela in due parti; in una vi metterete una tritata di tartufi neri; nell'altra qualche cucchiaio di salsa di pomidoro ristretta. Rotolatele in forma di salsicciotto, sopra la spianatoia infarinata; indi collocate ciascuna frammezzo alle falde del filetto, chiudendo al centro la farcia. Indi bardatelo con lardo e disponetelo in una casserola con fondo di legumi e burro;

friggetelo per alcuni minuti su fuoco vivace; sgrassatelo e terminate la sua cottura, bagnandolo con 2 decilitri di marsala, uno di salsa pomidoro e 4 di sugo di carne. Passate per staccio la sua cozione, legatela, se vi sembra troppo liquida, e versatela sopra al filetto, che avrete prima disposto su piatto, tagliato in fette, sopra ad uno strato di passato di marroni, e contornato da fondi di carciofi, ripieni d'una dadolata di tartufi e punte d'asparagi, il tutto condito colla cozione del filetto.

2259. — Filetto di manzo alla primaverile.

Prendete un filetto infrollito giusto a punto; paratelo sbarazzandolo dai nervi e dalle pellicole, lasciandoci un poco del suo grasso; lardellatelo, marinatelo nel marsala con erbe fine, sale e pepe, durante due ore. Fate sudare, in una casserola lunga, con burro e lardo, qualche fetta di cipolla, poneteci sopra il filetto, bagnandolo colla sua infusione di marsala, unitamente ad una tazza di brodo; coprite il filetto con foglio di carta unta, fate che levi il bollore, poi mettete la casserola in forno moderato a cuocere per un'ora, bagnando di tanto in tanto con brodo. Togliete poscia il filetto dalla casserola, mettetelo in una teglia o saltiera, passate la cozione pel pannolino, spremendolo bene, affinchè ne esca tutto l'aroma delle erbe; sgrassatelo, uniteci un bicchiere di marsala, una tazza di spagnuola, e fate restringere, versando poi sopra il filetto che porrete alla bocca del forno a diacciare. Togliete poi il filetto, ricomponetelo, mettetelo su piatto da rilievo con un crostone di farcia irrigidita nel forno, guarnite il filetto con una guarnizione primaverile, disposta a gruppi e tagliata col cucchiaio da legumi, composta di rape, carote, punte d'asparagi, patatine novelle, cotte con brodo e burro, e ben ridotta a gelo; ponete sopra il filetto due eleganti asticciuole di fiori fatti con rape e carote; salsate il filetto con salsa semidiaccia ristretta col fondo del filetto, e passato per la stamigna. Servitene pure dentro salsiera a parte.

2260. — Filetto all'ostricaro.

Tagliate da un filetto di bue una fetta dello spessore di due buone dita. Praticate, su di un lato, un' incisione piuttosto profonda e tale da formare una taschetta capace di ricettare una dozzina d'ostriche, accuratamente sbarbellate ed appena affogate leggermente tanto per irrigidirle, e condite con pepe e poco burro d'acciuga. Chiudete la taschetta con una sutura incavicchiata, mediante stecchetti; ponete a rostire sulla gratella e servite, con burro d'acciughe, dopo avere tolte le suture cogli stecchi.

2261. — Filetto di bue alla finanziera.

I varî elementi che costituiscono la *Finanziera* (manicaretto o intingolo di regaglie di pollo) verranno messi ben caldi a sgocciolare, quindi dentro un po' di salsa; la cozione dei funghi e dei tartufi ed il sugo del filetto verranno aggiunti ad una salsa mezzogelo, che verrà fatta ridurre, su vivo fuoco, ed aromatizzata con un bicchiere di Madera. Le guarnitue si disporranno, intorno al filetto, sia a mucchietti o mazzetti, sia in mescolanza o miscellanea.

2262. — Filetto di Manzo alla strasburghese.

Preparate un bel filetto, accorciandone un poco la coda (parte bassa), praticategli, al dissotto, un piccolo taglio trasversale e col coltello apritelo internamente onde formare due

specie di tasche, togliendoci, ben inteso, un poco della carne interna dalle due parti del filetto; salatelo e bagnatelo con marsala, tenendolo in serbo su d'un piatto. Prendete un bel fegato biondo d'oca, dividetelo in tre o quattro parti per il lungo, paratelo un poco dandogli forma rotonda e ponetelo in una terrina con tartufi di Spoleto o di Norcia), sbucciati e dimezzati, una foglia di lauro, poche erbe fine, sale, pepe, spezie; bagnatelo con buon marsala e coprite la terrina ponendola al fresco per circa 4 ore: poscia levate i pezzi di fegato e serbateli col filetto; gettate via la foglia di lauro, e unite ai tartufi in terrina 300 o 400 gr. di buon grattino da pastello (*patè*), impastate bene, e farcite il filetto, unendo anche i pezzi di fegato d'oca, cucite con filo il taglio, rotolate un poco il filetto,

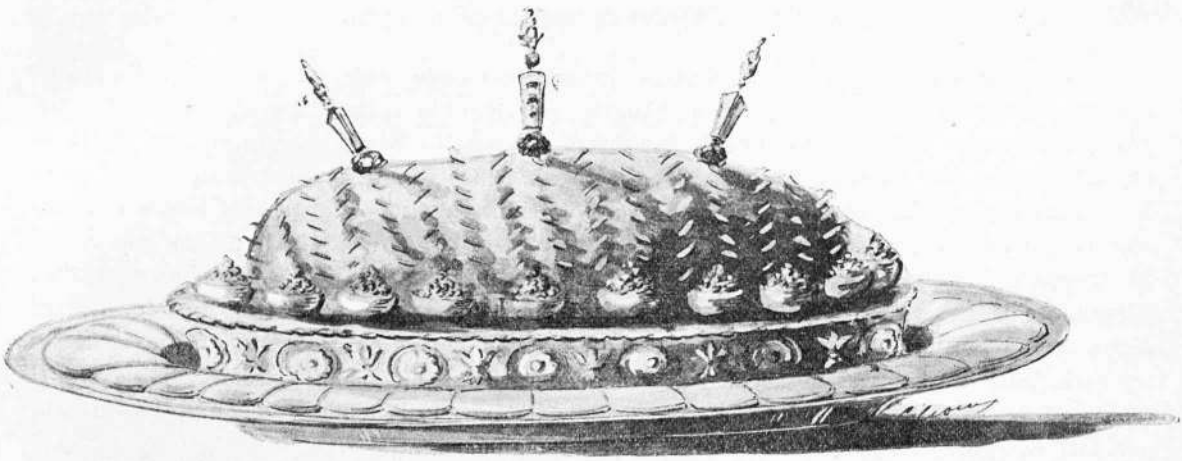


Fig. 94 — Filetto di manzo alla Strasburgo.

onde la farcia vada a posto, lardellatelo a dovere, mettetelo su foglio di carta, sul quale avrete prima stesa una grande fetta di prosciutto: legatelo bene e cuocetelo arrosto, al forno, con abbondante lardo e burro, per un'ora e mezza, sempre bagnandolo col suo unto. Cotto che sia, salatelo bene, e lasciatelo divenir freddo nel suo unto, ma sotto pressione leggera per 24 ore. Levate poscia il filetto, pulitelo dal grasso, paratelo a dovere col pennello, e conservatelo in armadio uso ghiacciaia per servirvene quando vi occorre. Questo filetto si presta bene come entrata fredda, tanto per pranzi come per colazioni o per mensa fredda da ballo, ma per tale servizio da *buffet* bisogna montarlo su zoccolo in legno, coperto di burro, oppure in grasso, decorato elegantemente e guarnito con gelatina e spadine montate ad astuccio, in bella vista, con creste e tartufi (*V. figura 94*).

2263. — Filetto " Tiro a segno „.

Steccate e cuocete all'inglese un bel filetto; servitelo su piccolo zoccolo di semolina, attorniato da timbaletti di riso. Da 4 o 5 rape, grosse e piatte come quelle di Vische (Ivrea) o di Savoia, tagliate tante fette rotonde, dello spessore di circa un centimetro, che farete cuocere in buon brodo, unitamente ad altrettanti dischi di grosse carote. Col tagliapaste, asportate, nel bel mezzo delle fette di rapa, dei cerchi concentrici che sostituirete con altri di carota, finchè, nella parte centrale, porrete un dischetto ricavato da una fetta di tartufo

nero, cotto nel vino. Per tal modo voi otterrete tanti cartoni o dischi da bersaglio variegati, coi quali ornerete e guarnirete il bordo piatto del tondo di servizio. Ridotta la cozione del filetto con spagnuola, servitela a parte in salsiera.

2264. — Filetto di bue alla Richelieu.

Tagliate il filetto, ben steccato — sia rostito che abbragiato — a fette non troppo spesse; adagiatelo su piatto grande, ovale; ponete, come guarnitura, ai due capi, delle teste di funghi farcite con *duxelles*, e dai lati dei pomidori pur essi ripieni; tra queste due guarniture, delle lattughe abbragiate.

2265. — Filetto di manzo alla russa.

Preparate un filetto come di pratica, lardellatelo bene, cuocetelo arrosto, nello spiedo oppure nel forno, tenetelo un poco al sangue e lasciatelo raffreddare. Preparate un elegante tamburello decorato in burro, in forma di cestello ovale, poggiatelo su piatto in argento, lungo, da rilievo; ponete sul cestello un pezzo di burro quadrilungo, alto circa 3 centimetri; tagliate il filetto a fette sottili, riunitelo dopo e ponetelo sopra il burro che avrete messo come rialzo entro lo zoccolo a cestello: circondate il filetto con cavoli di Bruxelles, tutti d'uguale grossezza e conditi in insalata, corretta con *Worcester-sauce*. Circondate la base della cestella con certosini posti dentro bussolotti per darìole, ripieni d'una buona insalata alla russa e crostoni di gelatina ben chiara: ponete sopra il filetto tre asticciuole formate ad astuccio, con cresta e tartufo, facendole passare attraverso il blocco di burro e conficcandole nel legno del tamburello; lucidate bene il filetto con gelatina rappresa, e servite a parte una buona maionnesa.

2266. — Filetto di manzo all'ungherese.

Preparate un bel filetto di manzo, ponetelo in concia, in un vaso di terra, durante 24 ore, in una marinata cotta. Tolto dalla marinata, ponete il filetto nello spiedo all'inglese per non forarlo (oppure nel forno come pel « filetto alla Ponti »); cuocetelo durante un'ora, e più se occorre; però, venti minuti prima di toglierlo dallo spiedo, levate l'unto dalla leccarda (oppure dalla teglia) e metteteci 2 tazze della marinatura, altrettanta panna acida e bagnate il filetto finchè sia cotto; levatelo allora dallo spiedo, (oppure dal recipiente) paratelo e trinciatelo, ricomponetelo sopra un piatto lungo, con sotto un rialzo di carne lessata, già tenuta sotto pressione e ridotta a gelo. Contornate il filetto con fondi di carciofi e cipolline cascati a gelo; in testa al piatto ponete due mucchietti di patatine fondenti; passate il fondo della leccarda (o della teglia) pel cornetto di seta, restringetelo con alcune cucchiaiate di vellutata e sugo di limone; ristretto a dovere, passatelo per la stamigna, salsate il filetto, servendo in salsiera a parte il rimanente della salsa, ed in un piattino a navicella ponete del rafano raschiato.

2267. — Filetto di manzo alla Godard.

Lardellate il centro di un bel filetto di bue; marcatelo con erbaggi come per la cottura in umido, cuocetelo e tenetelo piuttosto al sangue (all'inglese). Sopra piatto ovale, mettete un crostone di patate duchessa, lungo come il filetto; sopra il medesimo ponete il filetto mezzo tagliato e guarnitelo con un mucchietto di tartufi neri torniti, cotti nel

marsala; un mucchietto di funghi di eguale grossezza; creste e granelli di pollo, animelle di vitello lardellate e glassate; grossi chenelli di polpa di pollo, decorati con lingua scarlatta. Ponete nel pezzo del filetto intiero due spadine guarnite di tartufi e di creste; salsatelo con buona salsa Godard.

2268. — Filettini alla veneziana.

Tagliate delle fette di filetto di manzo, date loro la forma di filetti di pollo; cuoceteli lestamente in padella, con burro chiarificato, per modo che rimangano sanguinolenti; inaffiateli con un bicchierino di cognac, e toglieteli immediatamente dalla padella. Pressateli leggermente, e, quando saranno raffreddati, tagliateli tutti uguali. Passateli in una salsa *chaufroix* bianca, alla quale avrete aggiunto un po' di verde di spinaci, dello scalogno trito, cotto nel vino bianco, ed una cucchiaiatina di mostarda diafana francese. Decorate questi filetti con code di gamberetti, capperi, cetrinoli e lingua scarlatta. Lucidateli con gelatina; poneteli sul ghiaccio, e serviteli su d'un piccolo zoccoletto, secondo il vostro gusto artistico.

2269. — Filetto di manzo " Principe di Piemonte „.

Allestite ed accorciate un bel filetto di manzo; ponete in una terrina un fegato d'oca del peso di gr. 500, tagliato a dadi piuttosto lunghi; 500 gr. di tartufi neri sbucciati e tagliati a pezzi, sale e pepe; bagnate con vino d'Oporto e lasciate in fusione, e ben coperto per due ore. Preparate pure una farcia fina, composta di un filetto di vitello, qualche ritaglio di fegato d'oca e fegatini di pollo, fettine di prosciutto piuttosto grasso, 100 gr. di zinna di vitello e 100 gr. di tartufi bianchi: pestate finamente nel mortaio, passate per lo staccio, ed unite a questo il fegato d'oca in infusione, i tartufi col vino d'Oporto; mescolate bene col cucchiaio; prendete quindi il filetto, praticategli un'incisione trasversale al disotto, e apritelo internamente in tutta la sua lunghezza, formando una specie di doppia tasca o bisaccia, procurando di togliergli il meno carne possibile; riempite il vuoto ottenuto coll'intingolo; cucite, steccate il filetto per dissopra e mettete una bardella di lardo al dissotto, per nascondere la cucitura. Ponetelo a rosolare in casserola lunga con abbondante burro e lardo raschiato: poneteci sopra un foglio di carta unta e mettete la casserola nel forno, di calore moderato, per un'ora e mezza circa, sempre bagnando col suo grasso e con vino d' Oporto. Quando il filetto sarà cotto, levatelo dalla casserola e ponetelo nella teglia; levate l'unto dalla casserola e sostituitelo con due tazze di semidiaccia e una tazza di spagnuola; restringete bene, passate per la stamigna la salsa ottenuta e versatela sul filetto, per lucidarlo alla bocca del forno. Avrete pronta una elegante crostata di riso, intagliata con gusto e scaldata nella stufa: ponete la crostata su piatto lungo da rilievo, e su di essa il filetto ben parato,

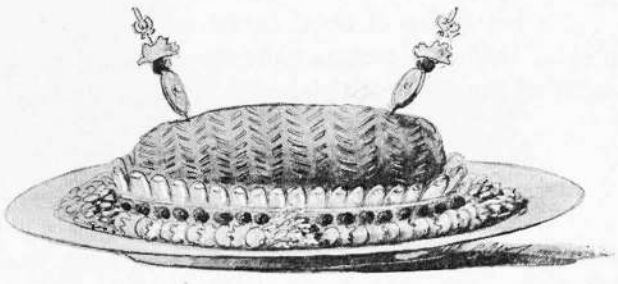


Fig. 95 — Filetto di manzo « Principe di Piemonte ».

contornato da una corona di tartufi neri, tutti torniti di uguale grossezza e cotti nel detto vino; indi ponete un cordone di chenelli rotondi, decorati con lingua; alle due estremità del piatto, ponete due mazzetti di granelli e di creste; salsate il filetto con salsa Perigord, poneteci due asticciuole guarnite con tartufi intieri e creste. Servite a parte, in una salsiera, della medesima salsa (*V. figura 95*).

2270. — Filetto di bue alla Charlton (1).

Tagliate nel filetto di bue (oppure in mancanza di questo nel falso filetto), ben snervato e pulito dalle pellicole, delle fette d'eguale grandezza, spessore di un cent. o poco più, osservando che, se impiegate il falso filetto, farà d'uopo tagliare le fette in due. Ponete una cucchiaiata di burro chiarificato in un piatto saltiero; quando sarà ben caldo, fate cuocere prontamente le fette di filetto ben condite; addizionate, a mezza cottura di queste, un pizzico di scalogni triti ed una cucchiaiata di funghi freschi pure triti.

Avrete preparato, preventivamente, un apparecchio di patate « duchessa », col quale farete una bordura sul fondo d'un piatto rotondo, schiacciando l'apparecchio per modo di ottenerlo dello spessore d'un dito. Disponete i filetti a corona su questo fondo di purea; fate sgocciolare il burro del saltino, aggiungete una tazza di passato fresco di pomidoro, oppure di quello in conserva, e due cucchiaiate di buon sugo di carne. Concedete un bollore, versate questa salsa, che sarà abbastanza inspessita, intorno ai filetti. Ponete nel centro 3 o 4 cucchiaiate di rafano raschiato.

2271. — Filetto di bue " Duxelles „.

Un bel filetto di bove, lardellato ed abbragiato, dopo averlo cotto alquanto sanguinolento, tagliatelo a fette e disponetelo su zoccolo di risotto alla milanese, contornato da funghi di fungaia, cotti nel vino bianco. Servitelo con salsiera di salsa *Duxelles* a parte.

2272. — Medaglioni in rifreddo alla Belgioioso (2).

Cuocete un pezzo di punta di culatta di manzo col sistema così detto al cucchiaio, colla sola aggiunta d'un po' di gelatina mezz'ora prima di levarlo dal fuoco. Lasciatelo raffreddare nella sua cottura; il giorno appresso taglierete tante fettoline che verranno ritagliate a dischi mediante il tagliapaste; tenetele in sito freddo. D'altra parte, preparate il seguente composto, così pure la seguente salsa rifredda:

Composto: Fate una dadolata, molto fina con 50 gr. di « piccalilli »; 100 gr. di manzo; 50 gr. di cipolline alla greca; 50 gr. di fondi di carciofi; il tutto mescolato con maionnesa legata colla gelatina tolta dal fondo del manzo ed assaporita in modo molto accentuato.

Salsa: 50 gr. di manzo pestato e passato due volte con un decil. di gelatina del manzo rinforzata con colla; gr. 350 di maionnesa; N. 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro; aggiungete, in più, il sugo di mezzo limone, qualche goccia d'aceto. Unite il tutto, lavorandolo al fresco, dovrete ottenere una salsa lucida gustosa e quasi tiepida. Col suddetto composto spalmate i dischi di manzo, accoppiandoli, due a due, per modo che nel

(1) *Scuola nazionale inglese di cucina, al South Kensington di Londra*

(2) *Nobile famiglia di patriotti milanesi. Rinomata la bella contessa Belgioioso, ardente cospiratrice italiana.*

mezzo rimanga uno strato dello spessore uguale a quello dei due dischi riuniti, osservando pure che le pareti siano liscie; riponeteli in freddo fino a che il composto sia indurito. Quando la salsa comincerà a rapprendersi per raffreddamento, passateci dentro i dischi come di regola. In seguito, decorateli con verdure, secondo la fantasia vi detta, e montateli.

2273. — Medaglioni alla Cei.

Da una lombata, cotta alla Tolomei (V. N. 2248) tagliate tanti dischi dello spessore di un cent. e mezzo e di media grandezza. Cuocete, sopra placca o lastra, una farcia di pollo

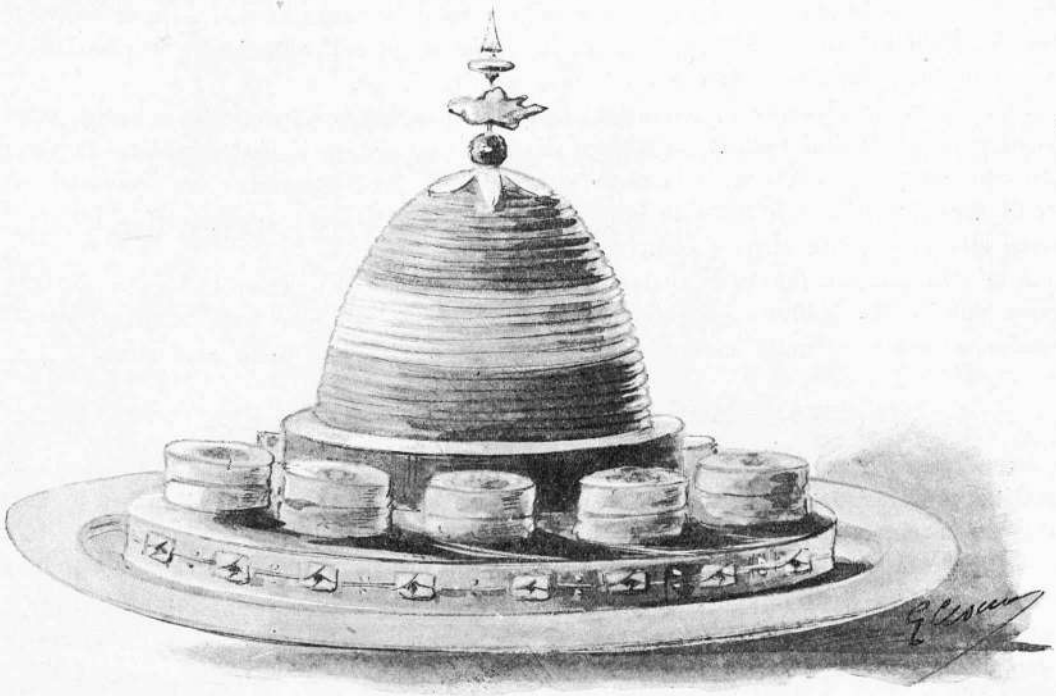


Fig. 95 — Medaglioni alla Cei.

ben bianca, dello spessore di 2 mill.; copritela evitando che s'annerisca. A freddo, tagliate tanti anelli quanti sono i medaglioni e della medesima grandezza. Preparate pure degli anelli di lingua, da mettere al centro dei suddetti.

Procedimento. — Prendete dei pisellini freschi e cotti. Con 100 gr. di prosciutto cotto; 200 gr. di petto di pollo; 300 gr. di filetto di vitello, ammannite come di regola una farcia; montatela con panna. Spalmate leggermente, con detta farcia, i dischi e decorateli sormontandoli con l'anello di bianco il rosso, e nel centro ponete i pisellini. Poneteli in tortiera con una tazza della loro cozione; coprite e teneteli al caldo. Con *breton* (colore vegetale rosso e verde), colorite debolmente dell'acqua leggermente salata, cuocete dei spaghetti rossi, verdi e bianchi; imburrate uno stampo cilindrico di media grandezza; incamiciatelo colla suddetta pasta: prima il rosso, nel centro il bianco, per l'ultimo il verde; spalmate

colla farcia. Alla rimanente farcia unite una dadolata di creste, granelli, funghi, tartufi e filoni, e con questo composto riempite lo stampo; cuocete a bagno maria. Fate un rialzo di riso a due gradini: il primo avrà la grandezza dello stampo ed un cent. più alto del secondo; intagliatelo e poneteci sopra il timballo. Disponete sul secondo gradino i medaglioni. Salsate il piatto con buona salsa, servendo il rimanente in salsiera a parte. Sormontate con asticciuola fatta di una cresta e tartufo (*V. figura 96*).

2274. — Medaglioni alla Stanga (1).

Da un filetto o lombata di bue ricavate tanti medaglioni quanti ve n'occorrono, e dello spessore di 2 centimetri.

Guarnizioni: Da un pezzo di testina di vitello, previamente rasata e già cotta, asportate, mediante il tagliapaste, 12 piccole semilune ed altrettante da una fetta di lingua scarlatta. Aggiungete: carote e rape novelle, in forma di piccoli, spicchi che avrete cotte nel brodo in numero da 20 a 30. Piccoli funghi torniti N. 10.

Procedimento: Steccate i medaglioni con lardo; soffriggeteli nell'olio e burro, unite un poco di carota, cipolla, sedano, ventresca di maiale; rosolate il tutto, scolate l'unto, bagnate con marsala o barbera, e lasciate consumare il vino. Bagnate con spagnuola e ritagli di funghi; ritirate il tutto in adatta casserola ben coperta, e mettete in forno; fate cuocere adagio durante circa 4 ore.

A giusta cottura, levate i medaglioni, poneteli in una casserola ovale d'argento, framezzandoli colle suddette guarnizioni. Passate e sgrassate per bene la salsa, versatela abbondante essa pure nella casserola, tenete al caldo e servite nella medesima.

2275. — Medaglioni alla Visconti di Modrone (2).

Preparate dei medaglioni come sopra; scavateli nel mezzo, dopo cotti formando delle cassettine che riempirete con una dadolata di fegato d'oca, creste e tartufi di Piemonte, legata con farcia fatta con pollo e prosciutto cotto, allungata con panna. Ricoprite con una sottil fetta di manzo a modo di coperchio, e spalmatela leggermente con farcia. Decorate con listelli di lingua e tartufi e con farcia ben bianca. Poneteli in tortiera con poca salsa; coprite e lasciate nella stufa il tempo necessario per cuocere la farcia. Con un composto per rocchettini, fatto con vermicelli e buona salsa vellutata, tagliate dei piccoli rialzi della grossezza dei medaglioni; panateli, friggeteli nel burro. Metteteli in piatto rotondo, sovrapponeteci i medaglioni, guarnite il centro con piselli, tartufi e funghi. Sgrassata e ristretta la loro cozione, unitele, all'ultimo istante, un bicchiere di doppia panna, frullate vivamente, salsate la vivanda, servite la rimanente salsa in salsiera a parte.

2276. — Medaglioni alla Galileo Ferraris (3).

Da una lombata cotta alla Tolomei, ricavate tanti medaglioni quanti ve ne abbisognano, e dello spessore di un cent. e mezzo. Ammanite una farcia di pollo bianchissima;

---

(1) *Il marchese Stanga appartiene a delle più antiche famiglie patrizie ambrosiane.*

(2) *Antica e nobile famiglia patrizia milanese. Il duca Visconti di Modrone è un Mecenate delle belle arti.*

(3) *Illustre fisico piemontese; s'applicò particolarmente nello studio della trasformazione delle correnti elettriche d'alto potenziale; colla scoperta del* campo rotante, *nei motori a correnti alternate, eliminava gravi inconvenienti e rendeva possibile il trasporto a distanza delle grandi energie, rendendo un servizio incalcolabile alle industrie meccaniche ed al servizio dell'illuminazione pubblica.*

spalmate abbondantemente i medaglioni con essa. Avrete dei filetti di lingua e cetrinoli ben verdi (quest'ultimi prelessati leggermente in acqua e sale), e servitevene per decorare i medaglioni, per modo da ottenere una linea bianca colla farcia, una rossa co' filetti di lingua, ed una verde coi filetti di cetrinoli. Ponete i medaglioni in saltiera, dove porrete del buon sugo di manzo; coprite la saltiera, mettete nella stufa per circa 30 minuti.

Stendete sopra la lastra un composto da flano misto con pomidoro, di un cent. di spessore; cotto nella stufa, tagliatene tanti dischi quanti sono i medaglioni. Posti i dischi su piatto rotondo, sormontateli coi medaglioni; ponete al centro una giuliana di melenzane impanate, fritte nel burro chiarificato. Rosolate nel burro un poco di cipolla, levate l'unto unite un bicchiere di Capri secco ed uno di Marsala; fate consumare il vino, unite il sugo dei medaglioni e della spagnuola ristretta a dovere, passate per la stamigna questa salsa al vino, colla quale salserete leggermente il piatto. Servite la salsa rimanente a parte.

2277. Dischi alla Verdi.

Tagliate nel centro del filetto dei dischi non troppo spessi e di proporzioni piuttosto minuscole. Preparate della pasta da tagliatelle, tenendola un po' spessa; tagliatela in

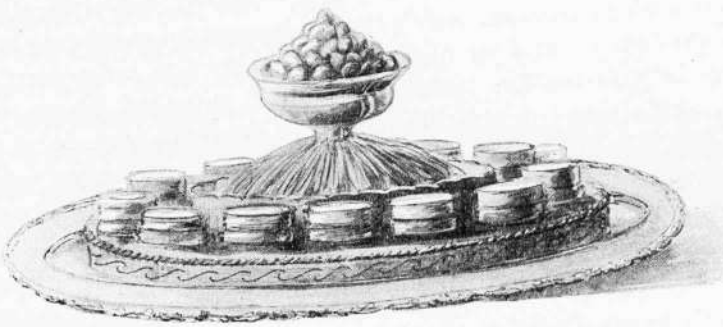


Fig. 97 — Dischi di filetto di bue alla Verdi.

quadrati di 20 cent. di lato e cuoceteli. Rinfrescateli e stendeteli sulla tovaglia, e su questi quadrati stendete uno strato del seguente composto: Prendete gr. 200 di manzo stufato, tritato finissimo; gr. 100 di fegato grasso cotto, tritato finissimo; gr. 100 di farcia di pollo; 4 cucchiaiate di sugo del manzo; una cucchiaiata di pistacchi sbucciati e tagliati grossolani; una cucchiaiata di gherigli di noci sbucciate, pur essi tagliuzzati. Arrotolate la pasta, formando un rullo del diametro dei dischi; cuocetelo in un recipiente adatto con sugo di manzo per circa 10 minuti. Levatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a rotelle, dello spezzore di 2 cent. o poco più; passatele nell'uovo battuto e mettetele nel burro caldo, ben chiarificato. Fatele rosolare. Al momento opportuno grillettate in saltino i dischi di bue; sdiacciateli con un bicchiere di vino d'Asti spumante secco (*V. figura 97*).

Guarniture: I. Delle olive ripiene d'una farcia corretta con suprema al gusto di funghi; fermate e al momento mettete in apposita coppa. II. Dei fagiolini al burro, disposti accuratamente nella sotto coppa come dal disegno. A metà, cintate con una fascia di farcia, che farete passare per una cannula a striscia per modo da sembrare che siano legati con nastro bianco. Esponete per un minuto al forno, per consolidare la farcia.

Piazzamento : Drizzate razionalmente i dischi alternandoli con le rotelle di tagliatelle. Ben'inteso, che tutto questo lo si deve fare sollecitamente. Salsa semidiaccia finita nel seguente modo: Unire una tazza di buon sugo di vitello, legarlo leggermente con arrovv-root, finirlo con sugo di limone e 50 gr. di burro.

2278. — Dischi alla Volta (1).

Tagliate i dischi regolari di filetto, grillettateli e sdiacciateli col Marsala, adagiateli su rotelle ricavate da passato di broccoli stufati nel burro, legati con tuorli d'uovo, ed assodati a bagno maria, indi tagliati in giusta misura, passati nell'uovo sbattuto e fritti nel burro. Come guarnitura, preparate: delle cipolline ripiene; dei funghi alla provenzale.

Disponete i dischi su due file, in un piatto ovale; ponete ai fianchi le cipolline in linea, ed a ogni capo, un gruppo di funghi. Salsate con semigelo al marsala.

2279. — Dischi di filetto in tegamini.

Tagliate a filettini una zucchettina già sbucciata, così, pure, due grossi pomidori, che avrete sbucciati e sgranati. Cuocete sulla gratella due peperoni gialli di Voghera, sbucciateli, levatene i semi, tagliateli essi pure a filetti, salate leggermente il tutto. Tritate finemente un poco di cipolla e un nonnulla d'aglio; fondeteli con burro e poco olio, uniteci mezza acciuga passata, così pure aggiungete le suddette verdure sgocciolate; fate leggermente rosolare il tutto su fuoco vivo, bagnate con buon sugo di vitello, condite con sale, pepe e poco basilico tritato. Ritirate il tutto in adatta casserola, terminando la cottura. Grillettate i dischi, disponeteli in tegamini, unendo al fondo uno strato del suddetto composto; coprite col medesimo ogni disco, irrorate, se occorre, con sugo; cospargete con pane e formaggio reggiano grattugiati, irrorate con burro liquido, fate grattinare leggermente nel forno di color vivo, servendoli all'istante.

2280. — Dischi alla Strozzi (2).

Tagliate, a dischi regolari, del filetto di bue; marinateli con sale, pepe, olio, e qualche goccia di limone. Fateli cuocere sulla graticola, quindi poneteli su crostoni di pane fritti nel burro; salsate colla seguente salsa: Prendete 4 cucchiaiate di sugo di vitello, legatelo leggermente con *arrow-root*, montatelo, frustandolo insieme a poco burro, grosso come una noce; aggiungete una cucchiaiata di burro d'acciuga, una di passato di tartufi bianchi crudi, qualche goccia di limone e prezzemolo trito. Disponete i dischi intorno al centro del piatto, e nel mezzo servite dei quarti di carciofi stufati nel burro.

2281. — Dischi di filetto alla Borromei (3).

Sgrassate e parate come di regola un bel filetto di bue. Dal centro togliete dei dischi non troppo grossi, che porrete in infusione a freddo, con olio, carote, sedano, cipolla e

---

(1) *Alessandro Volta, celebre fisico di Como, inventore della pila elettrica.*

(2) *Nobile famiglia fiorentina rivale della Medicea. Filippo Strozzi, il* Vecchio, *iniziò il magnifico palazzo omonimo a Firenze (1426-1491).*

(3) *I Borromei rappresentano le più antiche famiglie che hanno i loro domini nelle deliziose isole Borromee in mezzo al Lago Maggiore, e contano, tra i loro gloriosi antenati, San Carlo Borromeo, arcivescovo di Milano al tempo che la città Ambrosiana era travagliata da una grave pestilenza — descritta nei* Promessi Sposi *da Alessandro Manzoni — operando prodigi di carità e di abnegazione nell'assistenza degli appestati.*

poco pepe. Da un pane quadrangolare, tagliate tante fette che trincierete, col tagliapaste, a rotelle della grandezza dei dischi; passateli in un buon sugo di manzo, quindi nell'uovo frullato per poi friggerli nel burro. Prelessate un cavolo verzotto tutto intiero, rinfrescatelo nell'acqua, svuotatelo dal disotto senza sformarlo e riempitene il vuoto con una buona cottura di funghi triffolati, chiudete il buco con abbondanti fette di lardone, fasciate il cavolo con carta unta e mettetelo in stufaiola a bragiare regolarmente con poco vino bianco, burro e sugo di vitello; diacciate infine il cavolo e senza che si guasti nell'estetica collocatelo in bel modo sul piatto di servizio. Grillettate i dischi nel burro chiarificato, e terminate la cottura con marsala e sugo di manzo. A giusta cottura, poneteli sulle rotelle, e sormontateli con una fetta di tartufo bianco, dello spessore d'uno scudo d'argento. Con salsa bearnese consistente, fate un cordoncino attorno al tartufo, e collocateli intorno al cavolo. Sgrassate il fondo di cottura dei dischi, staccatelo con un ramaiuolo di buon sugo, diluitelo con della salsa spagnola finita a punto, passatela per stamigna, versatene un poco sul fondo del piatto, e servite il rimanente in salsiera.

2282. — Dischi di filetto di bue alla Leopardi (1).

Private del grasso e dei nervi un bel filetto; tagliate tanti dischi di spessore regolare; batteteli leggermente, e parateli per bene. Fateli marinare con olio, pepe e colle solite verdure tagliate. Decorate una bordura con carote ben rosse e rape; riempitela con un composto di spinaci; cotta, versatela sopra piatto addatto. Cotti i dischisulla gratella, passateli in ottimo gelo di carne; disponeteli sulla bordura, sormontateli con una fetta di tartufo bianco che abbia 1/2 cent. di meno di grandezza del disco; contornate la fetta con un cordone di salsa bearnese lagata. Ponete una tazza nel centro, riempite la base con patatine cotte con burro al forno, e riempite la tazza con funghi triffolati. Ad 1/5 di salsa bearnese legata, unite 1 decil. di buona diaccia di vitello; montate per bene la salsa, salsate il fondo del piatto, e servite la rimanente a parte (*V. figura 98*).

Fig. 98 — Dischi di bue alla Leopardi.

2283. — Dischi di filetto alla Ristori (2).

Prendete gr. 400 di filetto ben sgrassato e dinervato; tagliatelo in tre fette e fatele rosolare lestamente in una saltiera ove avrete messo qualche goccia d'olio caldo. Tenetele tenere di cottura; levatele, asciugatele con un pannolino; quindi battetele finemente con un trinciante per modo che rimangano pastose. A queste, unite 200 gr. di farcia di pollo alla panna e 4 cucchiaiate di sugo di vitello ben ristretto, più un po' di raschiatura di buccia di limone, oppure di mandarino secondo il gusto. Dividete questo composto in tante parti uguali, grosse come un novo, per modo che ne otterrete circa 10; appiattitele, dando loro la forma di dischi, alti un cent. e mezzo cadauno; disponeteli in una

(1) *Celebre e soave poeta recanatese. Famosa è la sua canzone* All'Italia!

(2) *Adelaide Ristori, fu marchesa Capranica del Grillo, la più grande tragica del mondo, rivale della Rachel, la quale dovette anch'essa inchinarsi davanti al genio della nostra eccelsa italiana.*

teglia, ove avrete messo qualche cucchiaiata di sugo. Al momento voluto, avanzateli nel forno, durante circa 2 minuti; nel medesimo tempo avrete preparato dei crostoni rotondi, delle medesime dimensioni dei dischi; inzuppateli nel sugo di vitello, indi passateli nell'uovo battuto, poscia rosolateli nel burro. Su questi adagiate i filetti; disposti intorno al piatto, e mettete nel mezzo un passato di cavolfiori.

2284. — Dischi di bue alla lombarda.

Tagliate dei dischi di bue di grandezza regolare, e non tanto spessi; conditeli con sale e pepe. Poneteli in saltiera e fateli grillettare nel burro, su fuoco vivace, voltandoli a tempo debito, per modo che restino rosolati bene senza passare la cottura. Sdiacciate la saltiera con qualche cucchiaiata di sugo di vitello ridotto, qualche goccia di limone e prezzemolo. Piazzateli su teste di funghi panati alla milanese e fritti nel burro. Disponeteli su piatto ovale in doppia fila; ponete alle due testate delle patatine rosolate.

2285. — Dischi di filetto alla Cirio (1).

Dal centro di un bel filetto ricavate dei dischi; batteteli leggermente, parateli e foggiateli come delle scaloppe di media grandezza. Preparate un passato di carciofi; legatelo con tuorli d'uovo ed assaporatelo; stendete sopra la spianatoia, dandogli un cent. e mezzo di spessore. Assodatelo nella stufa e con tagliapaste ricavatene altrettante scaloppe quante quelle di filetto e della medesima grandezza. Fatele rosolare leggermente nel burro; quindi ponetele su piatto rotondo di servizio. Rosolate pure le scaloppe nel burro chiarificato, levate l'unto, bagnate con vino bianco spumante d'Asti; appena consumato il vino, versateci una tazza di mezzo-gelo; ed ultimate la cottura. Disponete le scaloppe sopra i rialzi di passato di carciofi; quindi, con della bearnese alquanto soda, alla quale avrete unito un pizzico di menta fresca finemente tritata, praticate un bordo a 2 mill. distante dall'orlo delle scaloppe.

Da un grosso tartufo di Piemonte, tagliate tante fette, piuttosto sostenute, col tagliapaste, tenendole della grandezza di un cent. meno delle scaloppe; ritagliate le dette fette di tartufo; togliete, col tubo a colonna, il centro della fetta, e ponete uno di questi anelli sopra cadauna scaloppa; riempite il centro del tartufo con 8 a 10 pisellini freschi passati nel burro. Ristretta la salsa e ben assaporita, passatela nell'ultimo momento, unitele un poco di menta; salsate la vivanda nel piatto e servite la rimanente a parte.

2286. — Dischi di filetto alla Scerbelloni (2).

Preparate dei dischi di filetto di bue non troppo grossi; parateli privandoli del grasso e dei nervi; fateli marinare con olio, pepe e solite verdure. Sbucciate, dopo averle fatte allessare, delle patate e fatele asciugare nel forno; passatele per lo staccio; uniteci del formaggio lodigiano grattato, legate con tuorli d'uovo. Avrete tritato finamente e separatamente mezza cipolla, mezzo spicchio d'aglio, prezzemolo ed una acciuga; passate per lo staccio; colorite leggermente, con burro e poco olio, la cipolla, unite l'aglio; rosolato

(1) *Capo della rinomata e primaria ditta italiana di Conserve alimentari, di vini ed altri generi gastronomici d'esportazione. Fu il primo che fece assurgere questa industria ad una importanza mai prima d'allora conseguita.*

(2) *Nobile famiglia patrizia lombarda, proprietaria della magnifica villa alla punta di Bellagio sul lago di Como. Nel suo palazzo, situato sul Corso Venezia, ospitava l'imperatore Napoleone I.*

il quale, aggiungete l'acciuga stemperata per bene; unite le patate e un poco di prezzemolo; amalgamate il tutto, gustate di sale e pepe, stendete sopra la lastra, tenendo il composto dello spessore di un cent. Appena raffreddato, tagliate tante rotelle quanti saranno i dischi; infarinatele leggermente, passatele nell'uovo frullato, indi friggetele nel burro e disponetele sopra un piatto rotondo.

2287. – Dischi di filetto di bue alla Galliani.

Dal centro del filetto, ricavate 10 dischi di misura un po' più piccola della solita, serbando invece il medesimo spessore. Marinateli con olio, pepe, sale e qualche goccia di limone. Nel medesimo tempo avrete preparate delle rotelle, un po' più larghe dei dischi, di polenta fritta nel burro e cosparsa di formaggio grattugiato; passatele qualche minuto nel forno, indi svuotatele come boccatine. Queste verranno riempite con il seguente composto di funghi, cioè: in una teglia mettete una cucchiaiata d'olio, grosso come una noce di burro, una punta d'aglio; rosolate leggermente; aggiungete 200 gr. di funghi freschi tagliati a quadrettini e 100 gr. di tartufi neri; dopo averli essi pure fatti rosolare un pochino, bagnateli con un bicchiere di vino bianco; evaporato che sia, gustateli con sale, pepe e noce moscata, più aggiungete una tazza di semidiaccia: copriteli e riduceteli quasi asciutti. Fate grillettare, come di regola, i piccoli dischi, bagnandoli con marsala e semidiaccia profumata con tartufi. Riempite le rotelle di polenta col suddetto composto, e sopra deponeteci i dischi, e sopra questi, nel mezzo, un piccolo rotondo di burro d'acciughe ove si avrà passato assieme un tartufo bianco. Disponete i dischi intorno al piatto, e nel mezzo collocate delle punte d'asparagi col burro e formaggio, ed un tartufo per ogni disco. Serviteli con la loro salsa al marsala.

2288. – Dischi alla Pedrocchi (1).

Dei dischi regolari di bue grigliati, dopo averli posti in fusione, a freddo, piazzateli su fondi di carciofi cotti nel burro della medesima dimensione dei dischi; salsateli con una salsa al mezzo-gelo composta nel modo seguente: Prendete 1 decil. e 1|2 di sugo sostanzioso di vitello caldissimo, mezza cucchiaiatina di salsa d'acciughe, montatela con burro, finitela con succo di 1|2 limone ed un po' di prezzemolo trito. Disponete i dischi intorno al piatto, e nel mezzo ponete un manicaretto composto con una giuliana di cipolle, peperoni gialli e verdi, funghi, pomidoro in parti uguali.

Rosolate la cipolla con olio, unite i peperoni (grigliati e sbucciati) ed i funghi crudi, indi i pomidoro; scolatene l'olio, indi bagnate con una tazza di consumato, copriteli, e fateli asciugare debolmente nel forno.

Friggete i dischi nel burro, facendoli rosolare leggermente; togliete l'unto; bagnate con marsala; consumato il quale, aggiungete qualche cucchiaiata di mezzo-gelo elucidateli d'ambo le parti. Ponete i dischi sopra le rotelle, sormontate ciascuno con un uovo cotto nel burro. Unite alla cozione una tazza di sugo di vitello, essenza di funghi e tartufi; passate per la stamigna, salsate leggermente il tutto; servite la rimanente salsa a parte in salsiera.

---

(1) *Proprietario dell'antico caffè omonimo di Verona, uno dei più belli ed antichi d'Italia.*

2289. Dischi di filetto di bue alla Bellini.

Preparate, come di regola, un bel filetto; ricavatene tanti dischi del solito spessore; parateli a dovere; fateli marinare un paio d'ore, con olio, pepe e solite verdure. Preparate un composto per rocchettini con vermicelli; stendetelo sopra la lastra; a freddo tagliate delle rotelle della grandezza dei dischi che avranno un cent. e mezzo di spessore. Passatele nell'uovo, indi nel pangrattato; segnatele col tagliapaste più piccolo, e friggetele nel burro. Levate la parte rigata, ottenendo delle piccole cassettine che verranno riempite con una piccola dadolata composta di creste, arnioni, funghi, filoni, tartufi, il tutto legato con buona semidiaccia. Con dei petti di pollo, affogati nel burro, fate delle piccole supreme rotonde, della larghezza poco più di una moneta di dieci centesimi e coi ritagli ottenuti, misti a farcia cruda, formate un composto col quale spalmerete le supreme che sormonterete con un anello di lingua, nel centro del quale porrete una bella oliva farcita di fegato d'oca e farete poscia rapprendere in stufa. Cuocete i dischi nella teglia e sdiacciate con marsala; passateli in buona semidiaccia. Ponete le cassettine su piatto ovale di servizio; disponete sopra il disco; ponete ai lati le suddette supreme e dei funghi triffolati alle estremità del piatto. Fate evaporare un decilitro di marsala, unite una tazza di semidiaccia ed una di buona salsa di manzo, essenza di tartufi e funghi ben perfezionata; passatela per la stamigna. Salsate leggermente i dischi; velate le supreme con buona vellutata, e servite salsa a parte.

2290. — Dischi alla Mangilli (1).

Cuocete, col sistema detto al cucchiaio, in buon fondo, un pezzo di culaccio, o di lombata di manzo; a giusta cottura, levate il manzo, passate la cozione, rimettete il manzo, lasciando raffreddare il tutto. A freddo, tagliatelo a fette dello spessore di mezzo cent., sovrapponete le fette a due a due, ritagliatele d'eguale grandezza, dando loro la forma di piccole scaloppe. Mettete nel mezzo d'ogni doppia fetta uno strato di farcia di pollo, mista con tartufi e lavorata colla panna. Accomodate per bene le fette; disponete le scaloppe in tortiera spalmata di burro, decorandole con listerelle di tartufi neri e lingua scarlatta, assicurandoli con farcia. Bagnateli con buon sugo; lasciate bollire lentamente per circa 20 minuti.

Avrete delle cassettine di sfogliata di un cent. d'altezza; svotatele, e riempitele con un passato di fagiolini verdi; dispostele su piatto adatto, sormontatele colle suddette scaloppe; cospargete il fondo del piatto con buona salsa, servite la rimanente a parte.

NB. — Le cassettine avranno mezzo cent. in più della dimensione delle scaloppe.

2291. — Dischi alla Franchetti (2).

Preparate una buona purea di cipolle (*soubise*); legatela con tuorli d'uova; spianatela dello spessore di un cent. e mezzo; rassodatela nella stufa e tagliatene tanti dischi; questi posti in saltiera con burro, coloriteli leggermente. Preparate i dischi di

---

(1) *Illustre assessore municipale di Milano, ex Presidente del Comitato Esecutivo dell'Esposizione Internazionale di Milano del 1906. Rinomato industriale, promotore di stabilimenti frigoriferi, insieme al Comm. Gondrand.*

(2) *Alberto Franchetti, rinomato compositore musicale dei nostri giorni; compose* Asrael, Cristoforo Colombo, Germania, *ed altre opere liriche.*

filetto di bue come di regola, e cuoceteli pur essi nel burro; togliete l'unto, terminate la cottura nella salsa di stufato. Disponete i dischi di *soubise* in piatto rotondo; sormontateli coi dischi di bue, ponete al centro delle zucchettine tagliate a giuliana, impanate e fritte. Passate la salsa, salsate i dischi; servite la rimanente a parte.

2292. — Dischi alla Odescalchi (1).

Dischi regolari di bue, grigliati, serviti su rialzi formati con un suolo di patate crude, tagliate a fette fine, ed uno di fondi di carciofi, con burro, sale e pepe, alto 2 cent. e mezzo. Cuoceteli in forno di calore moderato, per circa un'ora, dentro forme liscie della dimensione dei dischi oppure in una tortiera, per quindi tagliarli col tagliapaste.

Salsateli con una salsa « Diavolo » e disponeteli intorno al piatto, e, nel mezzo, ponete delle cappelle di funghi cotte alla bordolese.

2293. — Rosbiffe all'italiana.

Levate dal centro d'una lombata quattro nodi, disossatela; tagliate il nervo della spina dorsale, accorciate la faldella, rotolate e legate il rosbiffo, ponetelo in una teglia ove prima avrete messo uno strato di grasso di rognone, tagliato finemente, e cuocetelo nel forno, voltandolo sovente e badando che, essendo senza osso, il filetto è presto cotto. Lo servirete con crostone di patate duchessa, o contornato di una buona giardiniera e crocchette di patate a foggia di gallette. Servite a parte, in salsiera, del sugo di carne, ed in un piattino del rafano raschiato.

2294. — Rosbiffe alla toscana.

Ritagliate un bel rosbiffe da una grossa lombata di manzo, come se ne macellano nella pingue Rifredi, alle porte di Firenze; disossatelo completamente, lasciategli una parte della falda; asportate il nervo maestro, sollevando la cute grassa col coltello e senza intaccarla, riabbattete di nuovo la pelle, e, col batticarne, battete ben bene il rosbiffe e la falda; fategli al disotto 4 o 5 forellini profondi introducendo nella carne il manico di un mestolino, mettetevi dentro una presa di sale misto a poco pepe, grossolanamente macinato. Ripiegate sul rosbiffe la falda o bianco costato della pancia, squadratelo con un trinciante, ricoprite con grosse fette di lardone la parte del rosbiffe lasciata scoperta per l'asportazione del grosso nervo, legatelo con spago, infilzatelo nello spiedo equilibrandone il peso perchè giri regolarmente e senza sbalzi, ponetelo avanti ad un bel fuoco di legna, ungetelo, prima e durante la cottura, immergendo nell'olio fino una fronda di rosmarino fresco, salatelo appena posto al fuoco ed un'altra volta in ultimo e lasciatelo girare per un'ora almeno. (Si può anche cuocerlo nel forno). Servitelo accompagnato con spicchi di patate cotte nella leccarda ed accompagnatelo con un' insalatina di radicchio o cicoria di giardino.

2295. — Chateaubriand alla Clerin.

Cuocete nel burro una doppia bistecca all'inglese, come di regola, conditela con sale e pepe. Servitela con salsa di tartufi; con patate tagliate a truccioli (*copeaux*) e guarnite con scaloppine di fegato d'oca, cotte nel burro e con salsa di pomidoro.

(1) *Illustre patrizio romano, discendente da quel famoso principe Livio duca di Bracciano, governatore di Roma e nipote di papa Innocenzo XI, e proprietario del castello sul lago di Bracciano.*

2296. — « Chateaubriand » ripieno alla Weill-Scott (1).

Prendete 1 kg e gr. 200 di filetto di bue, ben sbarazzato dalle pellicole e dal grasso; grammi 400 di esso raschiatelo colla lama del coltello per modo da levare tutte le filamenta; mescolateci insieme, raschiato nello stesso modo, grosso quanto una noce, di ventresca di porco, ed uniteci un po' di prezzemolo trito; condite con sale, pepe e succo di limone. Prendete il rimanente del filetto, battetelo per modo da renderlo della grossezza di circa 5 cent. Tagliatelo, a metà altezza, per modo da formare come una borsa. Introducete il composto già preparato, aggiungendo gr. 100 di tartufi bianchi tagliati a fette. Cucitelo all'ingiro con refe affinchè non abbia a rompersi. Marinatelo, per qualche ora, con sale, pepe, olio, prezzemolo e succo di limone; cuocetelo ai ferri su fuoco lento. Mettetelo sul piatto, levateci il filo, contornatelo di patate all'inglese, pennellatelo con gelo di carne, e servitelo con salsa bearnese a parte.

2297. — Chateaubriand alla Carignano.

Da un filetto mezzano di manzo, tagliate, togliendolo dal centro, un rocchio della lunghezza di 15 a 20 centimetri; steccatelo con tartufi che avrete tagliati quadrati da un capo, ed a punta dall' altro, poi legatelo con cordicella; ponetelo in una terrina di pirofila, cuocetelo con lardo e burro per circa mezz'ora, arrosto, in forno, coperto con un foglio di carta, e bagnandolo di tanto in tanto. Preparate un rialzo di farcia da chenelli, lungo 20 centimetri, alto 2, e di forma piatta; ponetelo nel forno a rapprendere, poscia adagiatelo sul piatto e quando avrete pronto la doppia bistecca, tagliatela per il lungo a fette sottili come rosbiffo; accomodatelo sul rialzo di farcia, contornate il piatto con teste di funghi torniti, cotti bianchi, e sopra ogni testa di fungo poneteci un tondello di midollo imbianchito ed un'altro di tartufo nerissimo; alle estremità del piatto, due mucchietti, di cui uno di scaloppe di fegato d'oca cotte nel marsala, ed un'altro di tartufi piccolissimi, cotti nel madera; salsate con una salsa bearnese (V. *figura 99*).

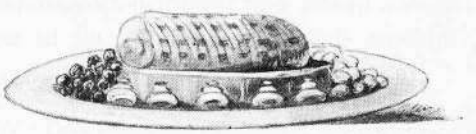


Fig. 99 — Chateaubriand alla Carignano.

2298. — Bistecca all'americana.

Tagliatela dal filetto; snervatela, sgrassatela e tritatela fine. Riformate la bistecca sul piatto con battuto di carne, lasciando nel centro una piccola cavità per deporvi un tuorlo d'uovo rappreso (*poché*). Cuocete e servite a parte: capperi, cipolle e prezzemolo triti.

2299. — Bistecca " a cavallo „.

Tagliatela dal filetto di bue (oppure da quello di cavallo); salatela, pepatela e grillettatela nel burro. Servitela con 2 uova specchiate sopra, tagliate coll'asportapezzo. Accompagnatela con sugo chiaro.

---

(1) *Rinomata famiglia di banchieri e di* sportsmen *milanesi.*

2300. — Bistecca alla tartara.

Identico procedimento di quello all'americana, senza uovo sopra. Accompagnatela con salsa tartara.

2301. — Bistecca affogata alla scozzese.

Tagliate nel mezzo d'un filetto tenero di bue, che avrete snervato, una fetta spessa, almeno due dita; non la sgrassate nè l'appiattite; gettatela, durante 4 o 5 minuti, nell'acqua bollente salata, e ritiratela colla schiumarola; fate attenzione di non pungerla — come del resto qualsiasi carne — colla forchetta o con un ago, perchè il sugo ne sfuggirebbe. Evitate eziandio di lasciar troppo cuocere la carne, voi non avreste che un pezzo di carne bollita. L'ebollizione non deve che staggire e rinserrare i pori alla superficie del filetto per ritenerne il sugo e nulla più. Infatti, tagliando la bistecca nel mezzo, vedrete colare il sugo abbondantemente. Disponete la bistecca sul piatto, metteteci al dissopra, grosso come una noce di burro, e servite con crescione oppure con salsa bordolese.

2302. — Bistecca all'ambourghese.

Tritate fina la carne di filetto crudo. Addizionate all'ammorsellato un piccolo uovo crudo o mezzo di un grosso; 18 a 20 gr. di cipolla trita, fatta già sudare nel burro; sale e pepe e odore di noce moscata. Ridonate la sua forma al *beef-steack*; infarinatelo leggermente e grillettatelo nel burro chiarificato. Sarà cotto a punto, quando, rivoltata la bistecca, ne trasuderà il sangue alla superficie. Servite con 50 gr. di cipolle trinciate, fatte sudare nel burro, che verserete sopra la bistecca.

2303. — Bistecca alla russa.

Il procedimento è il medesimo del precedente, salvo che invece dell'accompagnamento colla cipolla, sostituirete quello di 2 uova fritte e tagliate coll'asportapezzo, collocate sopra la bistecca. Salsate intorno con sugo chiaro.

2304. — Bistecca tacconata alla Giacchi (1).

Prendete una doppia bistecca (come quelle chiamate Chateaubriand dai francesi), dividetela, con quattro tagli profondi trasversali, in tre strati per modo che sembri un libretto di sole quattro pagine; collocate, tra un foglio e l'altro, una bella fetta di prosciutto affumicato e 4 o 5 lamelle di tartufo nero di Spoleto, un po' di pepe per odore, e quindi chiudete questo libretto e trapuntatelo, sui margini, con ago e refe o cotone, precisamente come operano i calzolai rustici per tacconare le suole degli scarponi. Fatela cuocere sulla gratella ben unta di burro e servitela, dopo averla scucita, alla mastro d'oste, con burro fuso e prezzemolo trito, sopra un letto di passato latteggiato di patate.

(1) *Il dott. Oscar Giacchi, pregiato gastronomo ed autore dell'utile libro:* Il Medico in Cucina, *che questa ricetta lui medesimo riferisce nel detto suo libro.*

2305. — Bistecca alla siciliana.

La bistecca può essere tanto di filetto che di lombata o d'altro taglio; l'interessante è che sia di manzo giovane e non ucciso di fresco. Condite prima la bistecca con sale e pepe, poi mettetela in un tegame od in saltiera sul fuoco vivace, con un po' d'olio, e fate rosolar la bistecca da ambo le parti. Quando sarà cotta, mettetela sul piatto, poi versate subito nel recipiente mezzo bicchiere di marsala e mezzo bicchiere di vino rosso secco; fate consumare, ed intanto aggiungetele un pochino di aglio trito ed un pochino di finocchio secco, aggiungete ancora una cucchiaiata di salsa di pomodoro, e quando l'intingolo sarà ridotto ad un terzo, versatelo subito sulla bistecca e mandate in tavola.

2306. — Bistecca alla Marinoni.

Dal centro di un filetto di manzo togliete una bistecca alta 2 o 3 centimetri; paratela e battetela leggermente colla stiaccia; apritela di fianco in due falde. Pestate, quindi passate per staccio un tuorlo d'uovo cotto, 2 acciughe, un pizzico di cerfoglio, un pezzetto di burro, sale e poca senape inglese in polvere. Setacciate tutti questi ingredienti, formando un solo impasto, che introdurrete nell'apertura praticata nella bistecca; ricomponetela per bene ed adagiatela sulla griglia già unta d'olio. Dopo 10 minuti, la bistecca sarà cotta all'inglese, cioè il calore sarà giunto sino all'interno, ed allora la porrete sopra un crostone di pane precedentemente fritto nel burro e la servirete con guarnizione di crescione in insalata.

2307. — Bistecche alla würtemberghese.

Cuocete delle bistecche sulla gratella: quando saranno cotte ponetele sul piatto, e col cornetto decorate il centro d'ogni bistecca con un passato di fegato d'oca e tartufi. Lucidate a gelo con una buona semi-diaccia oppure con sugo ristretto.

2308. — Porterhouse steak.

È una bistecca che costituisce una specialità del *Porterhouse Hôtel* di New-York. Questa bistecca vien tagliata dal lombo, all'ultima costa (*tenderloin*), vien cotta come le altre bistecche all'inglese, quindi servita con salsa bearnese (oppure con salsa di pomidoro), con funghi o tartufi, oppure alla « Mastro d'oste ».

2309. — Granatine di filetto con passati diversi.

Da un bel pezzo di filetto, tagliate tante fette dello spessore di un cent. e mezzo. Battetele un poco, paratele dando loro bella forma; steccatele con lardo su doppia riga. Infarinatele leggermente; friggetele nel burro chiarificato; togliete l'unto; bagnate con un bicchiere di marsala; consumato il quale, unirete un poco di sugo e buon gelo. Terminate la cottura, su fuoco vivo, per 4 o 5 minuti, voltando e rivoltando le fette; giuste di cottura, servitele disponendole intorno ad una buona purea, sia di patate o di carote, o di piselli, o di spinaci, ecc. Passate la salsa; unitele un poco d'essenza di tartufi; salate le granatine, servite la salsa rimanente a parte. Volendole più eleganti, servite le granatine sopra bordura decorata, riempiendo il centro con funghi o tartufi, oppure con una finanziera fatta con creste, arnioni, filoni, tartufi e lingua.

2310. — Filettini di bove all'orvietana.

Fette di filetto di bove tagliate a forma di filetti di gallinaccio; fatele cuocere in una saltiera, su fuoco vivo, per modo che rimangano un po' sanguinolenti; inaffiatele con un bicchierino di Cognac, pressatele leggermente, e quando saranno raffreddate le ritaglierete tutte uguali. Avrete pronta una salsa *Chaufroix* scura, molto gustosa, aggiungetele un trito di scalogno cotto nel vino bianco secco d'Orvieto ed una cucchiaiata di senape già pronta; quando la salsa sarà raffreddata al punto, salsate i filetti, decorateli con delle code di gamberelli, cotte e tagliate per metà, capperi e cetrioli a vostro gusto; lucidateli con gelatina e quando la salsa sarà rappresa disponeteli sopra uno zoccoletto adatto, sormontato da una piccola coppa la quale riempirete con delle olive verdi d'Ascoli, enucleate e farcite con burro d'alici e ben diacciate, e delle code di gamberelli all'intorno della coppa, bene disposte, formando un orlo, e poi lustrate con gelatina.

Guarnite il piatto con crostoni di gelatina, salsiera di maionnesa a parte, addizionata con un poco del trito di scalogno che avrete già cotto nel vino e una cucchiaiata di rafano grattugiato; mescolate il tutto insieme e servite.

2311. — Rumpsteaks con salsa bearnese.

Tagliate la fetta nella parte detta testa o grosso fianco di lombata — che riescirà più tenera di quella tagliata dalla coscia, da dove la ricavano gl'Inglesi che hanno però buoi ingrassati specialmente *ad hoc* —; e tenetela dello spessore di almeno un pollice e di grandezza sufficiente per due o tre persone; fatela rostire sulla gratella. Servitela versando nel suo centro un poco di gelo liquido di carne, ed in giro salsate con salsa bearnese, oppure servite questa salsa soltanto a parte.

2312. — Pastello di bue alla scozzese.

Poco differisce dal precedente. Le fette di bue vengono tagliate a forma di costolette di montone, condite con sale, pepe di Caienna ed una presa di timo in polvere. Stratificatele a mo' di corona, alternando uno strato di grasso ed un altro di rognone di bue; riempite il piatto concavo, aggiungete, fino a mezza altezza, del sugo; coprite con una sfoglia di pasta, saldatela bene agli orli; doratene il dissopra; appena la crosta sarà colorata, mettete una carta unta di grasso. Concedete un'ora e mezza di cottura in forno caldo.

2313. — Pastello di filetto di bue all'inglese.

Preparate, qualche ora prima, mezzo Kg. di pasta comune per crostate, con 250 gr. di farina, 60 gr. di grasso d'arnione di bue, tagliuzzato finemente, oppure con altrettanto buon unto di cucina, sale ed acqua. Cuocete pure, durante 20 minuti, nell'acqua, un Kg. di patate non sbucciate. Tagliate a fette, di un cent. di spessore, del filetto di bue (un Kg.), fate lestamente irrigidire nel burro, queste bistecche, su fuoco vivo, aggiungendovi un pugillo di funghi freschi triti, un pizzico di scalogni ed un pizzico di prezzemolo, pure essi tritati, e condite piuttosto accentuatamente. D'altra parte, fate un battuto con 500 gr. di grasso d'arnione di bue, con altrettanto di polpa dello stesso rognone. Sbucciate le patate e tagliatele in forma di turaccioli, quindi a rotelle spesse. Guarnite alternativamente, con degli strati di battuto, di patate e di filetti, un recipiente fondo da grattino, per modo da colmarlo a cupola; ricopritelo con una bella falda o bardella di lardo, ed una

foglia di lauro, e colla pasta che voi salderete sugli orli bagnati; praticate un foro nel centro del coperchio di pasta per stabilire il solito caminetto, con un rotolino di bristolino, come quello dei bocchini da sigarette, affinchè il vapore, cuocendo il pastello, possa avere una via d'uscita senza screpolare la pasta; doratene la superficie, e concedete un'ora di cottura. Al momento di servire, allargate il foro centrale, togliete la foglia di lauro, e versateci dentro 2 decil. di salsa al madera.

2314. — Giratelle o Crogiuole alla Rossini (*Tournedos à la Rossini*)

Si pretende da alcuni che il grande maestro, detto « il Cigno di Pesaro », — come quello ch'era, come si sà, un grande gastronomo ed inventore di varie viva de prelibate —, un giorno trovandosi nella cucina del principe di Talleyrand, diretta dal sommo Carême, per spiegare il procedimento nell'ammanire alcuni filettini di bue foggiati a disco, e dopo avere detto che appena rosolati da una parte dovevano essere voltati dall'altra, s'esprimesse colla frase: *tournez dos*, e che questa insolita espessione abbia fornito il titolo designativo di quella nuova vivanda, che infatti va sottio il nome di Rossini e di Talleyrand e d'altri. Noi italiani possiamo chiamarle *Giratelle*, *Crogiuole*, od anche: *Grillettate*, *Grillottole*, o *Grillettuole*; *Arsicciate* o *Arsicciuole*; *Rosolate* o *Rosoline*; *Carbonatine*, *Morsoline*, *Saltimbocca*, e via dicendo.

Da un bel filetto di bue levate tanti dischi per giratelle, quanti ve ne occorrono, ma non troppo grossi; batteteli leggermente, parateli, dando loro bella forma. A suo tempo rosolateli nel burro, levate poscia l'unto; bagnateli con buon marsala; assorbito il quale, ultimate la cottura bagnandoli con buon semi-gelo. Friggete nel burro tanti crostoni di pane della grandezza delle giratelle. Eseguite una bordura con farcia e decoratela; avanzatela nel forno di calor moderato; cotta che sia, disponetela su piatto adatto; ponete nel centro una piccola coppa fatta con riso, riempite i vani interstiziali con pisellini freschi. Disponete i crostoni sulla bordura, adagiateci sopra le giratelle e sormontate ciascuna con un disco di fegato d'oca, di mezzo centimetro più piccolo del disco di filetto. Riempite la coppa con tartufi neri cotti nel marsala; salsate leggermente con buona salsa all'essenza di tartufi. Servite la rimanente a parte.

2315. — Giratelle alla Patti.

Tagliate delle giratelle o dischi di filetto di bue, piuttosto piccole ma di spessore doppio, e poi cuocete anche dei medaglioni di pollo come di pratica. Fate cuocere in saltiera le giratelle con un po' di madera ed un trito di tartufi neri. Avrete preparate dei crostoni di pane della stessa forma delle giratelle, passati nel latte freddo e poi nell'uovo sbattuto e fritti di bel colore. Al momento di servire, ponete una giratella su ciascun crostone, poi il medaglione di pollo, su questo un disco di tartufo nero, ed al momento salsate con salsa *Perigueux*. Nel mezzo, potrete mettere delle punte di sparagi.

2316. — Giratelle alla Ercole Salvi (1).

Dal centro di un filetto di manzo, ben sgrassato e snervato, tagliate tante fette per quanti saranno i commensali; restringete queste fette col palmo della mano per dare ad esse la forma di piccole giratelle, conditele con olio fino e poco pepe e serbatele in fresco.

---

(1) *Rinomato capo cuoco e collaboratore del* Messaggero della Cucina *di Roma, come pure G. del Barba inventore delle* Giratelle alla Patti.

Confezionate altrettanti piccoli volantini di pasta sfogliata, bassi in modo che nel centro di ciascuno di essi vi si possa adattare giusto una giratella cotta. Preparate delle mele renette, divise a metà, ben mondate e tornite, fatele cuocere in saltiera con vino bianco e miele (invece dello zucchero). Fate attenzione che non cuociano troppo, anzi procurate che prendano un bel colore dorato e lucido; aggiungete un po' di sostanza di vitello ed in ultimo un pezzetto di burro fresco, agitando la saltiera fuori del fuoco.

Preparate una saltiera con burro; mettetela sul fuoco e quando il burro sarà fuso, collocateci sopra le giratelle leggermente infarinate; fatele colorire da ambo le parti, cospargetele di sale; irroratele con qualche cucchiaiata di marsala; fate in modo che restino sanguinolenti; poi su ogni sfogliata ben calda ponete una giratella, su questa una mezza mela cotta, lucidate col proprio fondo e servite su piatto ricoperto da salvietta.

2317. — Giratelle alla Suardi.

Tagliate, sotto forma di dischi, delle crogiuole o giratelle (*tournedos*), fatele marinare, durante un'ora circa, con olio d'oliva finissimo, sedano, carote, cipolla, gambi di prezzemolo e poco pepe. Cuocete 500 gr. di patate sbucciate in acqua e sale; a giusta cottura, toglietele, scolatele e fatele asciugare nel forno. Versatele in un panno e schiacciatele il più che sia possibile col matterello; mettetele in una terrina, unitamente a formaggio reggiano, sale, poco pepe e 3 tuorli d'uovo; tostate 100 gr. di burro tanto da assumere color di nocciuola; unitelo al composto; amalgamate per bene il tutto, stendete sopra lastra dello spessore di un cent. e mezzo, e avanzate nel forno durante circa 15 minuti. Ritiratela e, col tagliapaste, ricavatene tanti dischi della dimensione delle crogiuole e disponeteli su piatto rotondo.

Cuocete le crogiuole sulla gratella; passatele in buon sugo di carne ridotto a gelo, sovrapponetele ai dischi, riempite il centro del piatto con delle fette sottilissime d'arnioni di montone, fatte marinare con verdure e sugo di limone, quindi asciugatele, passatele nell'uovo ed in una miscela a metà pane e farina; friggetele, all'ultimo istante, dentro abbondante frittura.

A del buon sugo di vitello, unite un poco di *arrow-root*, mezza cucchiaiatina di passato d'acciuga, un tartufo bianco tagliato a piccoli filettini, un poco di prezzemolo e di serpentaria tritati, qualche goccia di sugo di limone e 50 gr. di burro fresco; salsate le crogiuole, servite la rimanente a parte.

2318. — Giratelle alla Silvio Pellico (1).

Preparate il numero di dischi per giratelle che vi abbisogna; poneteli in infusione un paio d'ore con sedano, carote, cipolla, gambi di prezzemolo, pepe ed olio.

Guarnizione: Piccoli fondi di carciofi cotti e passati nel burro; un anello di lingua posato sopra cadaun carciofo servirà per tener eretta una grossa oliva farcita, con passato di tartufi, legato con burro d'acciughe.

Piazzamento: Un rialzo alto 2 cent., a due gradini, l'uno più stretto di un cent. e mezzo dell'altro, plasmato con patate alla duchessa, lavorato con uova ed assodato

(1) *Illustre patriotta piemontese e drammaturgo, autore di* Francesca da Rimini. *Soffrì il carcere duro nello Spielberg sotto l'Austria. Liberato, pubblicò* Le mie prigioni, *dove narra l'episodio di avere domesticato un ragno*

nella stufa; circondate quest'ultimo con piccolissimi funghi ben torniti (conservati in scatole), consolidandoli con poca farcia ben verde.

Procedimento: Togliete la verdura ai dischi, e cotti sulla gratella passateli in buon sugo di carne ridotto per poi metterli sopra il rialzo, non accavallandoli però. Con una bearnese sostenuta disegnate, mediante cornetto, sopra ad ogni disco, una inferriata da prigione e possibilmente un ragno; guarnite il centro del piatto con i piccoli fondi di carciofi, salsate leggermente le guarnizioni con sugo di vitello; servite della bearnese a parte, corretta con buon sugo di carne e con una cucchiaiata di passato di peperoni gialli.

2319. — Giratelle alla russa.

Tagliate 2 cipolle, che farete friggere in bianco nel burro; sgrassate, aggiungete un bicchiere di madera, un decilitro di salsa spagnuola ed un pizzico di cannella in polvere; riducete. D'altra parte avrete 12 crostoni di pane rotondi e piccoli che farete friggere nel burro, e 12 giratelle di filetto, sbucate nel mezzo (della grossezza dei crostoni), che farete cuocere su fuoco vivo, dentro saltiera, acciocchè restino sanguinanti. Collocate i crostoni nel piatto di servizio e le giratelle sopra. Sgrassate la saltiera, versateci la riduzione preparata, aggiungendo un decilitro di panna doppia; legate con qualche tuorlo d'uovo e con gr. 50 di burro; coprite le giratelle e servite.

2320. — Fondenti di bue alla Olindo Guerrini (1).

Prendete gr. 400 di carne di bue, cotta «al cucchiaio»; gr. 100 di fegato grasso; gr. 100 di tartufi bianchi tagliati a quadrettini; N. 6 cucchiaiate del proprio sugo di manzo; gr. 100 di farcia di pollo. Mischiate il tutto e dividetelo in 12 parti uguali, dando loro forma rotonda, alti 1 cent. e $^1/_2$, e della larghezza di un disco ordinario. Passateli nell'uovo e nel pangrattato; cuoceteli nel burro chiarificato. Levateli ed asciugateli su pannolino. Disponeteli su rialzo di riso intagliato, con nel mezzo una coppa ripiena di passato di funghi. Salsate con la salsa ottenuta col sugo del manzo, corretto con cozione di tartufi.

2321. — Bitokes alla russa.

Tritate finemente 800 gr. di magro di bue, snervato e grassato; aggiungetegli, lavorandolo nel mortaio, 300 gr. di burro; 15 gr. di sale, 3 gr. di pepe e 1|2 gr. di noce moscata. Dividete la massa in 10 porzioni mediane di circa 110 a 115 gr. cadauna; foggiatele di forma ovale sulla spianatoia leggermente infarinata. Impanatele, grillettatele nel burro chiarificato; sdiacciate la saltiera con 1 decil. di panna; aggiungete 1 decil. di semi-gelo, e passate la salsa ottenuta sulle *bitokes* disposte a corona nel piatto. Versate nel mezzo: 150 gr. di cipolle cesellate e fritte nel burro. Servite a parte delle patate grillettate nel burro.

---

(1) *Più noto sotto il pseudonimo di L. Stecchetti. Autore delle* Postuma, *di* Polemica *e di altre pregiate poesie. Direttore della Biblioteca dell'Università di Bologna esumò ed illustrò varii codici e libri di cucina dal 300 al 400, da noi più volte citati, insieme a quelli scoperti da Lodovico Frati.*

2322. — Bresàvola alla chiavennese.

Generalmente la bresàvola o bresavòla (filetto di bue disseccato ed affumicato) serve come antipasto di salato al pari del prosciutto, tagliato a fette finissime. Ma nella Valtellina si serve anche come grande piatto di carne ed è abbastanza gustoso tanto da raccomandarlo e diffonderlo — quale vivanda folkloristica italiana — altrettanto ottima che il bue affumicato d'Amburgo.

Levata dalla salamoia la bresàvola (Per le *salamoie*, *salmistrature* vedi nel Cap. IV, dal 1219 al 1226; e per gli *affumicamenti*, ecc., vedi verso la fine capitolo, dopo le *Carni di porco*, nella loro rubrica), asciugatela bene e fatele fare un bagno di 24 ore, cambiando l'acqua tre o quattro volte; indi asciugatela e legatela con cordicella. In una casserola fate rosolare con burro un fondo di cipolle, sedano, carote, lauro, timo, lardo magro, pepe ed uno spicchio d'aglio; quando questi ingredienti avranno preso un bel colore dorato, bagnate con una bottiglia di vino bianco secco; subito dopo mettete la bresavola nella casserola; copritela ermeticamente, e lasciate cuocere durante quattro ore su fuoco moderato. In capo a questo tempo, levate la bresàvola, passate e sgrassate la salsa. Contemporaneamente avrete preparato 500 gr. di cipolline fatte cadere a gelo. Tagliate la bresàvola a fette regolari, ponetela in un recipiente di terra; versatele sopra la salsa e unitele le cipolline; mettete il recipiente sul fuoco durante una mezz'ora, quindi servite la bresàvola calda.

2323. — Punta di manzo affumicata all'amburghese.

Prendete una punta di manzo affumicata, allessatela bene durante 3 ore e mezza, quando sarà cotta a perfezione, ponetela sul tagliere, ritagliatene tutte le parti nerastre, trinciatene una metà e ponetela tutta sopra piatto ovale, guarnitela con guarnizione a gruppi così composta: fondi di carciofi riempiti con dadolata di animelle, fagiuolini freschi, patatine novelle in forma di olivette, e lattughe farcite; salsate poi la punta di manzo ed i legumi con salsa semigelo alla mostarda; servite il rimanente della salsa in salsiera; ponetele una spadina guarnita di fiori in verdura nel pezzo non tagliato.

2324. — Coppa di manzo salmistrata alla viennese (1).

Prendete una coppa intiera che abbia non meno di 20 giorni d'infusione dentro salamoia; tenetela per 2 ore in acqua fresca e ben lavata; legatela e ponetela in casserola con acqua fredda; fatela bollire per 10 minuti, dopo di che, levata dalla casserola e gettata l'acqua, ve la riporrete con mezza bottiglia di vino bianco, due tazze di fondo di vitello, e coperta di buon brodo; unitele: cipolla, sedano, carote, mazzetto guarnito, una manciata di funghi, e riponete la casserola sul fuoco; ritirandola, appena bolle, sull'angolo del fornello affinchè cuocia ben adagio per 5 ore; indi levate la coppa, passate e sgrassate il fondo, che verserete sulla coppa, mettendola ancora in casserola, per farla diacciare alla bocca del forno. Tagliatela poi a fette uguali, accomodatela su piatto, guarnendola con crostatine di paparelle riempite con una dadolata o *monglas* fine; e, fra una crostatina e l'altra un girello di carciofo glassato e riempito con passato di spinaci; in testa al piatto due mucchietti di sedano stufato con burro e poco sugo. Salsate la coppa col proprio fondo e servite in salsiera a parte il rimanente.

(1) *Dicesi* Coppa *la prosecuzione del muscolo dal fondo delle coste fino alla testa: la coppa fina dev'essere presa da un manzetto ben nutrito, che abbia appena oltrepassato l'anno.*

2325. — Coppa salmistrata allo specchio.

Prendete una bellissima coppa, ed operate come si è detto per la coppa alla viennese, solo quando sarà cotta a dovere, metterete la coppa a raffreddare; restringete il suo sugo, unitele due fogli d'ittiocolla, un bicchierino di marsala, e fate che il fondo diventi gelo, affinchè col pennello si possa ben lucidare a freddo la coppa situata sopra il ghiaccio. Quando essa sarà ben lucidata a specchio, tagliatela a fette sottili e ponetela in un piatto fondo, accomodandola tutta nel concavo; copritela di fette di tartufi e poscia di gelatina semi rappresa. Tenete il piatto nella ghiacciaia per due ore, poi servite.

2326. — Culaccio alla Rossetti (2).

In una casserola ovale, ponete un fondo composto di sedano, carote, cipolla, foglia di lauro, gr. 100 di prosciutto crudo tagliuzzato; così pure 500 gr. di magro di ventresca di porco, pepe, noce moscata, 2 chiodi di garofani. Sopra questo letto, adagiate un pezzo di culaccio, verso la parte detta dello scannello, e ben infrollito ed imbrigliato. Subito bagnatelo con una bottiglia di vino bianco secco di Conegliano ed un litro di brodo circa; per modo che il manzo sia allagato fino alla superficie. Fatelo partire al bollore, copritelo ermeticamente, e cuocetelo per 5 ore nella stufa, sorvegliandolo, di quando in quando, per voltarlo a tempo debito.

Appena cotto, fate ridurre l'intingolo suo a circa due decilitri, e quando avrà preso un bel colore di mogano, come pure il manzo, passate e sgrassate con diligenza l'intingolo, e servite il culaccio colla seguente guarnizione, detta « alla Rossetti », così composta: Prendete 2 cucchiaiate di cipolla finamente tritata, insieme a raschiatura di lardo, e fate rosolare in una casserola da bragiare; uniteci mezzo bicchiere d'aceto, una tazza di vellutata, un nonnulla d'aglio, pepe, e odore di noce moscata. In questa mistura mettete 500 gr. di funghi tagliati a fette finissime; e 500 gr. di verze bianche di Trieste, tagliate finamente come pei crauti; gustate di sale, coprite con una falda di lardone, e coprite la casserola. Fate cuocere per circa un'ora e mezza; a questo punto le verze ed i funghi devono avere assorbito tutta l'umidità, senza attaccare in nessuna parte. Servite la guarnitura in legumiera a parte.

2327. — Punta di culaccio ripieno al grattino.

Tagliate correttamente il culaccio di bue, per modo da poterlo, dopo cottura, foggiarlo in forma di cassetta rettangolare oppure ovale. Legatelo accuratamente, abbragiatelo con liquido di cozione assai lungo; lasciatelo raffreddare sotto pressione. Svuotate la parte inferiore, lasciando uno spessore carneo, nel fondo e nei lati, di circa 2 cent. Panate tutt'intorno coll'uovo e midolla di pane miste a formaggio di grana grattato; irrorate con burro fuso e fate colorare nel forno. Guarnite con la carne già cavata del centro e tagliata a fette sottili, unitamente ad altri elementi ausiliari che possono essere: lingua scarlatta, animelle di vitello scaloppate, oppure animelle d'agnello e schienali in cibreo, e simili. La salsa sarà in relazione cogli elementi di guarnitura.

---

(2) *Gabriele Dante Rossetti, poeta e patriotta triestino.*

2328. — Culaccio in casserola al " cucchiaio „.

Benchè andata in disuso questa vivanda dell'antica cucina, ora sembra ritorni in favore, perciò la segnaliamo. Vien detta « al cucchiaio » perchè dev'essere stracotta al punto da potere dividersi col cucchiaio, come la desidera l'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe, gran amatore di questo pezzo, che viene servito ogni giorno sulla sua mensa privata.

Preparate un culaccio di manzo ben mortificato, battetelo e legatelo, deponendolo in una casserola ove avrete messo: carote, sedano, cipolle, un mazzo guarnito, ed un pezzo di prosciutto crudo, un bicchiere di madera, ed una mezza bottiglia vino bianco di Capri. Copritelo, bagnandolo con sugo di carne, e mantenendolo su fuoco vivo fate che s' inizî l'ebollizione; allora mettetelo nel forno caldo dove lo lascierete lentamente cuocere durante sette ore. Toglietelo dalla sua casserola, passate il fondo, sgrassatelo bene e mettetelo in una casserola d'argento; rimettetelo ancora nel forno, per una mezz'ora, e mandate in tavola senza tagliarlo, essendo cotto da prendersi col cucchiaio. Badate di ribagnare, se occorre, il culaccio, durante la cottura, onde non togliere il suo pregio al sugo che dev'essere come una salsa.

2329. — Culaccio alla Cardinal Franzoni (1).

Battete un bel pezzo di culaccio di manzo, steccatelo internamente con lardo, prosciutto e carote; soffregatelo per bene con sale in polvere, cui avrete unito un po' di salnitro; mettete il manzo in vaso di terra, copritelo con adatta salamoia (Vedi *Salamoie*), lasciandovelo per ben 14 giorni, rivoltandolo 3 o 4 volte durante quel lasso di tempo. A marinatura completa, levate il manzo, nettatelo, legatelo; mettete sul fuoco una casserola con acqua; a completa bollitura, poneteci dentro il manzo con sedano, carote e cipolla; fate cuocere per 5 ore circa. Servitelo sia caldo che freddo. Guarnitelo con gelatina e con adatte verdure.

2330. — Culaccio con gelatina alla Caruso (2).

Battete un pezzo di culaccio di manzo, già ben parato; steccatelo all'interno, con carote ben rosse, lardo e cetrinoli verdi prelessati; legatelo e fatelo cuocere con buon sugo al quale avrete unito 2 decil. di marsala, 2 decil. di gelatina e fette di prosciutto crudo; terminate la cottura nel forno di calore moderato; a giusta cottura (5 ore circa), levate il manzo, passate la cozione, rimettete il manzo in questa, e fate congelare. Levate il manzo, paratelo d'ambo le parti, dandogli una forma rettangolare. Chiarificate la cozione; servitevene per ottenere la gelatina.

Avrete pronto uno stampo rettangolare; ponetelo sul ghiaccio, versate poca gelatina, fate gelare. Tagliate il manzo a fette, disponetelo nello stampo, dandogli la primitiva forma; riempite lo stampo di gelatina, e fate gelare. A suo tempo, versate su piatto; servite accompagnato con salsa tartara.

2331. — Codone di manzo bragiato alla emiliana.

Prendete una punta di culatta di buon manzo, del peso di 3 chili circa, levate l'osso e la parte troppo grassa, e mettete in bragiera con fette di carote, cipolle, sedano, burro,

(1) *Di famiglia patrizia romana, fu gastronomo emerito, come da una « pasquinata » indovinagrillo, rimasta celebre sulla parola* Culinaria.

(2) *Rinomato tenore napoletano che entusiasmò tutti i pubblici d'Europa e d'America.*

lardo, prosciutto crudo, chiodo di garofano e grani di pepe: fatelo rosolare su gran fuoco per mezz'ora, bagnando con mezza bottiglia di vino bianco, che dovrà essere assorbito; bagnate poi con brodo bianco, fino a coprire la carne, e quando bolle ritirate la casserola sull'angolo del fornello, ove cuocerà lentamente per 3 ore, sempre coperto. Levate poi il manzo, passate il fondo che sgrasserete, cercando di restringerlo; ponete il codone in casserola più piccola, unendo il sugo, e, coperto con foglio di carta, mettetelo in forno a lucidare per non meno di un'ora. Cotto che sia, tagliatelo a fette uguali, ponetelo su piatto da rilievo, con un cordone di passato di patate all' ingiro. Avrete preparato una quarantina di belle carote tornite con eleganza e ben cascate a gelo; queste collocherete in giro sul cordone di purèa di patate, appoggiandovele leggermente: salsate il manzo, e servite in salsiera del semigelo.

2332. — Culaccio affumicato alla tedesca.

Preparate un pezzo di manzo come è detto più sopra; ponetelo in salamoia durante 12 giorni, rivoltandolo di quando in quando; toglietelo, sgocciolatelo, legatelo e fatelo affumicare. (Vedi *Affumicature* nelle **Conserve alimentari**). A completa fumigatura, diguazzatelo in acqua tiepida, e cuocetelo nel modo indicato per il manzo affumicato all'amburghese. Servitelo guarnito di crauti alla tedesca, dopo averlo lucidato a gelo con buona salsa ridotta al sugo di manzo e marsala, servendo il rimanente a parte dentro salsiera. Volendolo servire freddo, sarà bene metterlo sotto pressione.

2333. — Code di manzo alla navarrese.

Dal centro di tre code di manzo togliete dei pezzi lunghi 7 centimetri; poneteli in pentola per prelessarli nell'acqua durante 10 minuti; poscia parateli e metteteli in casserola con burro, lardo, fette di carote e sedano e fate rosolare qualche istante fino a che abbiano preso bel colore; bagnate con vino bianco e brodo e fate bollire a fuoco lento. Assorbito che sia questo liquido, ribagnate con vino e brodo, fino a coprire la carne, e ritirata la casserola sull'angolo del fornello, lasciate che cuocia lentamente, almeno per tre ore. Levati poi i pezzi, parateli, metteteli in una tegghia; passate il fondo, legatelo con due tazze di vellutato e versatelo sopra le code che porrete a diacciare alla bocca del forno. Disponete poi i pezzi di coda a cespuglio su piatto; guarnite con carote e rape imbianchite e cotte con brodo bianco e burro: piselli, cavoli di Bruxelles, di cui farete un miscuglio in giro alle code; salsate colla loro cozione e servite a parte, in salsiera, della salsa di pomidoro.

2334. — " Miroton „ di bue.

Tagliate a fette, poco spesse, un pezzo di culaccio di bue, già cotto e raffreddato. Affettate sottili 3 o 4 cipolle e qualche scalogno; fatele rosolare di bel colore nel burro; aggiungeteci uno spicchio d'aglio intiero, una foglia di lauro; spolverate con un pizzico di farina, e, pochi secondi dopo, bagnatele, poco a poco, con del sugo ed un zinzino d'aceto, oppure con una cucchiaiata o due di vino bianco secco, oupure di agresto, per modo da ottenere una salsa poco legata; coloratela con un po' di caramello, nel caso fosse troppo pallida. Addizionatele qualche fungo fresco, tagliuzzato finamente, e gustate con un pizzico di pepe. Cuocete la salsa durante qualche minuto, ed aggiungetele le fette di bue, che dovranno essere coperte a giusto livello dalla salsa. Coprite la casserola e fate crogiuolare

il bue durante 20 minuti su fuoco moderato e con ceneri calde sul coperchio; sgrassate in seguito la salsa; disponete le fette di bue su d'un piatto, a mo' di corona; ritirate l'aglio e la foglia di lauro, e versate la salsa e la cipolla su quelle fette.

È un piatto casalingo molto pregiato, e che serve, come le *Èmincés* a variare le carni allesse o arrostite che avanzarono da un lauto pranzo della vigilia. Così gl'inglesi hanno il *Bubble and squeaks* (bubbole e strilli), che serve ad utilizzare resti di carne rostita; lo stesso pel bollito colla salsa del *poor man* ossia del « pover uomo ».

2335. — Rullo detto " Farso magro „ alla siciliana.

Folkloristicamente è una vivanda tipica delle regioni meridionali, che, per la sua squisitezza e per lo scopo che ci siamo prefissi, abbiamo il dovere di formulare al medesimo titolo di tante altre regionali nostrane e d'origine esotica che vanno sotto il nome di rulli o *roulades*, e di polpettoni.

Prendete 400 gr. di filetto di manzo (nella cucina famigliare si possono adoperare dei ritagli o parature); 12 gr. di mollica di pane inzuppata nel brodo, due uova intiere, due tuorli, un pizzico di prezzemolo fresco trito, con una puntina d'aglio. Tritate la carne finissima colla lunetta, poi mischiate il tutto unendovi tre cucchiaiate di caciocavallo grattato, pepe, sale, noce moscata ed una presa di spezie.

Distendete, a forma di rettangolo, una falda di polpa di filetto (50 cent. per 30 cent. di lato), di circa 300 gr. di peso, e dello spessore di una sottile costoletta alla milanese. Tagliate, a pezzi quadrilunghi, 150 gr. di lardo già prelessato ossia « imbianchito »; spaccate in mezzo, quindi dividete in 18 spicchi, quattro uova sode e 100 gr. di lingua salmistrata, tagliata come il lardo. Disponete questi ingredienti, alternando e variegando i colori (vi si potrebbe anche aggiungere qualche carotina affogata nel brodo e qualche grumolino di sedano pure affogato) in mezzo al preparato del polpettone; involgete tutto nella falda rettangolare di carne, e rotolatela dandole la forma di una galantina allungata — ossia di polpettone o « quaiettone » dei piemontesi —; legate il polpettone con dello spago, come si fa per i salami, e fatelo cuocere abbragiato, per circa un'ora, col solito fondo di legumi. Giunto al suo punto di cottura, servitelo col proprio fondo, sgrassato, passato e legato con qualche cucchiaiata di buona salsa spagnuola; contornate il rullo di « farso magro » con maccheroni al sugo (oppure con 400 gr. di pisellini cotti nel sugo). Nel caso si volesse servire freddo il « farso magro » lo si dovrà finire con qualche bicchiere di vino bianco e ridurre a gelo il suo fondo ben chiarificato. Lo si servirà, non più coi maccheroni ben inteso, ma con un'insalata regionale di sott'aceti, detta « di rinforzo ».

2336. — Rulli detti " Sraris „ di Konisberga.

Prendete la testa d'un filetto di bue; sopprimete il grasso, le pellicole, ecc.; tagliate sulla carne 6 striscie di 7 ad 8 cent. di lungh. e 4 di largh.; battetele leggermente col dosso del coltello e conditele. D'altra parte, trinciate a fette sottili 2 o 3 cipolle bianche, ponetele in padella con un pezzo di burro ed un altro di sugnaccio, e fatele rosolare di bel colore; assaporitele con sale e pepe; bagnatele con 4 cucchiaiate di sugo, facendolo bollire tanto che sia ben ridotto; spolverate le cipolle con pangrattato di midolla e prezzemolo trito; lasciate raffreddare l'apparecchio, dividetelo quindi in 6 parti, e deponete ciascuna su ognuna di dette striscie di carne, spalmandocelo tutto per il lungo; rotolate le striscie, così spalmate, come dei rotolini uso coppiette, e legatele con del filo; disponetele dentro una casserola butirrata per farle colorire ed irrigidirle sul fuoco, voltan-

dole da ogni parte; bagnatele a tre quarti d'altezza di livello, con sugo chiaro e vino bianco del Reno; copritele e finitele di cuocere con fuoco sopra il coperchio; sbrigliatele, disponetele sul piatto; sgrassate il fondo di loro cozione, allungatelo con un po' di salsa leggera; fatelo bollire e versatelo sullo *sraris*, a misura che passa per lo setaccio.

2337. — Kulasch all'ungherese.

Tagliate da un Kg. e mezzo di filetto di bue (oppure di coscia o lombata) tanti dadi op' pure rettangoli della grossezza di una noce o di un gettone di « domino ». Tagliuzzate una cipolla, che farete sudare nel burro con un po' d'olio (gr. 200 in tutto) dentro una casserola, ma senza lasciarla prendere colore biondo; aggiungeteci i pezzi leggermente infarinati di carne; fateli rosolare durante 10 a 12 minuti; conditeli con sale e *paprika*; ritirate quindi la casserola su fuoco moderato, con delle ceneri calde sul coperchio; tre quarti d'ora dopo, quando le carni avranno assorbita la loro umidità, irroratele con un po' di sugo, e continuate la cottura durante un'ora e mezza; spolverate il manicaretto con un'altra presa di *paprika*, irrorate con 4 o 5 cucchiaiate di salsa bruna e lasciate cuocere ancora per 15 minuti. Mescolate, allo spezzatino, come guarnitura, delle patate tagliate a piccole pallottoline e cotte nell'acqua; rimestatele nella salsa, e 5 minuti dopo servite, in legumiera o in casseroletta d'argento, il manicaretto col suo intingolo.

2338. — Intingolo di manzo alla polacca.

Prendete da una coscia o lombata di manzo 1 Kg. e mezzo; tagliatela a dadi della grossezza di un uovo di piccione; erbaggi da marmitta, gr. 200; lardo tagliato a quadrettini gr. 150; vino rosso mezzo litro; salsa di pomidoro e sugo di carne quanto basta; sale, pepe, farina, garofani, a cognizione del cuoco; paprica la punta d'un coltello da tavola; burro ed olio gr. 200; carote a rotelle gr. 400.

Fate liquefare il burro coll'olio in una pentola di coccio; versateci i pezzi di manzo leggermente infarinati; appena rosolati, uniteci le verdure; colorite le quali, levate l'unto e bagnate con vino, fate consumare. Bagnate con sugo e salsa pomidoro; assaporite con sale, pepe, e 3 o 4 chiodi di garofano; mezz'ora dopo, ritirate la carne in adatta casserola passate la salsa, unite la paprica, coperchiate ermeticamente, fate cuocere a lenta bollitura. Mezz'ora avanti la cottura, unite le carote, ed una cipolla tagliata a quadretti fatta rinvenire nel burro, così pure il lardo. All'ultimo momento versate un bicchiere di doppia panna e due cucchiaiate d'aceto di vino. Fate ridurre la salsa. Servite il manicaretto col suo intinto ben caldo in legumiera.

2339. — Intingolo di manzo alla provinciale.

Prendete una coscia o lombata di manzo (1 Kg. e 1/2), tagliatela a pezzi della grossezza d'un uovo; carote, sedano, cipolla, tagliati a pezzi di 200 gr. per ogni sorta; timo, lauro, maggiorana, garofani, aglio, sale e pepe; vino rosso di Piemonte un litro.

In un recipiente di terra adatto, mettete il tutto a marinare per il giorno appresso; coprite con foglio di carta. Fate sciogliere, in pentola di coccio oppure di ferro stagnato, 100 gr. di burro, 100 d'olio d'oliva, 100 di lardo tagliato a pezzetti. Levate i pezzi di manzo dalla marinatura; asciugateli ed infarinateli leggermente; fateli triggere un'istante; uniteci la verdura; colorita che sia togliete l'unto. Unite il tutto,

versateci il vino della marinatura, a cui potrete aggiungere il sangue d'un pollo, frullandoglielo dentro, e fate consumare il vino. Bagnate con spagnola e salsa di pomidoro; gustate se occorre di sale; mezz'ora dopo, ritirate i pezzi di manzo in adatta casserola; passate la salsa pel cornetto e terminate la cottura a bollitura moderata. Ristretta la salsa, servitela a parte; come pure, a parte, servirete delle patatine o cipolline; oppure della purea di patate. Si può anche servire il manicaretto su d'una bordura di polenta o di riso.

2340. — Paëlla alla spagnuola.

È una vivanda nazionale di grande occasione; come il *puchero* e l'*olla* in grande; e, come queste, appartiene ai così detti « guazzabugli » di carni dell'antica cucina italiana. Prendete un filetto di bue (oppure la metà), un filetto di porco (oppure la metà), dei così detti *chorizos* (salamelle o salsiciotti con zafferano); 1 o 2 polli, 2 o 3 piccioni, 2 o 3 pernici, 1 o 2 conigli, 2 o 3 anguille, 2 o 3 pagelli, e 2 dozzine di lumache. In quanto a legumi, prendete dei carciofini, dei peperoni gialli dolci, fritti nell'olio sbucciati; pisellini, favette, carote e pomidoro, nella quantità relativa e subordinata al numero dei commensali e dei piatti da guarnirsi, conciossiachè ogni vivanda, sia di carne, che di pollame, che di pesce, dev'essere guarnita in piatto separato. Fate soffriggere, a parte, le carni, i volatili ed i pesci, adoperando la sugna per le carni ed i legumi, e l'olio per i pesci; assaporite con sale e pepe.

Preparate, sul fondo della stufarola o bragiera, una lettiera con piccole cipolline, carote e mezze tomatiche spaccate, sbucciate e sgranate; sopra questa lettiera, stendete come una coltre di fette di prosciutto; quindi, a misura che le più grosse pezze di carne sono irrigidite, disponetele a strati; bagnatele, in seguito, fino ad un quarto del loro livello, con del brodo; ponete la stufarola su fuoco moderato, e cuocete le carni in brodo ristretto. Quando queste saranno giunte a metà cottura, aggiungetele i *chorizos*, i polli, i piccioni, le pernici, i conigli, quindi le anguille tronconate e le lumache già prelessate, avendo cura di aumentare anche il livello del liquido di bagnatura, a misura dell'addizione degli ingredienti per la *paëlla*. Mezz'ora dopo, aggiungete i legumi, cominciando dai più lunghi a cuocere; allungate ancora il liquido di bagnatura, cioè il brodo, e continuate l'ebollizione su fuoco moderato. Allorquando le carni, i pesci ed i legumi saranno presso a poco cotti, bagnateli con del brodo, al disopra del loro livello; lasciate bollire il liquido, e per ogni litro di questo, aggiungete un terzo di litro di riso mondato, sufregato, ma non lavato; appena avrete incorporato il riso nel manicaretto, stemperateci un po' di zafferano; coprite la stufarola, ritiratela su fuoco più moderato, e cuocete il riso durante un quarto d'ora. Rimestatelo leggermente nell'intingolo col cucchiaio di legno; ritirate dal fuoco e tenetelo a riposare durante circa 8 minuti. All'istante di servire la *paëlla*, dividete gl'ingredienti in diversi piatti, dove deporrete, separatamente, le carni, i volatili ed i pesci, contornando ciascuna vivanda con riso e legumi come se fossero piatti differenti, facenti parte da sè.

NB. — Quando la *paëlla* è troppo voluminosa, conviene dividerla in due recipienti affinchè non corra il rischio di brucicchiare e di cuocere incompletamente; oppure far cuocere separatamente le carni ed i pesci, onde meglio regolarne la cottura.

2341. — Carbonata di bue alla fiamminga.

Prendete quel pezzo delle basse coste scoperte (che i fiamminghi chiamano *spiering*) che è vicino al collare; tagliatelo a fette di 2 cent., e dividetele in 2 o 3 pezzi, che

appiattirete leggermente colla stiaccia. Per un Kgr. di carbonate, fate imbiondire nel burro, su fuoco tenue, 3 o 4 grosse cipolle tagliate a fette sottili. Grillettate i pezzi di carne nel grasso e poneteli sul piatto; al grasso di cozione aggiungete tre cucchiaiatine di farina, che stempererete e farete cuocere lentamente durante 5 minuti; bagnate con mezzo litro d'acqua; quindi passate la salsa, pel colino conico, sulle cipolle affettate, deponete le carbonate nella salsa che dovrà coprirle; aggiungete una cucchiaiata d'aceto ottimo ed un mazzetto guarnito. Fate abbragiare durante un'ora; sgrassate accuratamente, ritirate il mazzetto, aggiungete un quarto di litro di birra fiamminga (*faro* o *lambic*), oppure di birra Pilsen in mancanza di quella di Lovanio. Lasciate terminare la cottura.

2342. — Carbonata alla lusitana.

Fate una dadolata con 500 gr. di magro di bove e 100 di magro di prosciutto crudo; ponete in casserola un poco di grasso ben depurato, con due spicchi d'aglio ed una cucchiaiatina di zucchero; fate prendere colore all'aglio ed allo zucchero, ed aggiungete due cipolle tagliate a dadolini, tre pomidoro senza semi, anch'essi tagliati, mezza cucchiaiata di *pimenton*, e fate soffriggere il tutto. Aggiungeteci la carne ed il prosciutto, e lasciateli rosolare durante 5 o 6 minuti; poscia aggiungeteci 200 gr. di zucca gialla, 4 patate, 4 pere e 2 panocchie di granturco fresco (solamente i grani bianchi e lattiginosi). I frutti e la zucca devono essere tagliati a dadolini. Bagnate fino a coprire il tutto con del brodo; coprite la casserola e lasciate cuocere per circa un'ora; gustate con sale e pepe. Avanti di servire assicuratevi che non resti liquido, e se ce ne fosse, legatelo con un « rosso » fatto con farina rosolata. Servite la carbonata ben calda con dei crostini fritti.

2343. — Manzo alla moda all'italiana.

Prendete tre chili di punta di culatta (codone), disossatela, toglietele un po' di grasso, datele forma ovale, piuttosto oblunga, e introducetele, nell'interno, dei pezzi di ventresca ben venata; così parata, mettetela in terrina fonda con sale, pepe, chiodi di garofani, fette di cipolla, carota, sedano e radice di prezzemolo; bagnate con 2 decil. di buon cognac e ponetelo in luogo fresco per circa otto ore, voltandola di quando in quando. Lavatela poi dalla marinatura e mettetela in casserola a rosolare con lardo: quando avrà preso colore, unitele la verdura dell'infuso ed un piede di vitello spaccato per lo lungo, nonchè delle cotenne di lardo ben raschiate; fate rosolare nuovamente, bagnate con due bicchieri di vino bianco secco; asciugato il quale, bagnerete la carne, fino a coprirla, con buon brodo e col cognac della marinata; quando bolle, schiumate e levate un po' l'unto, aggiungete una manciata di funghi secchi, coprite e mettete la casserola in forno di moderato calore, ove dovrà subbollire per 4 ore. Dopo levate il manzo, passate il fondo e sgrassatelo, parate il piede del vitello e tagliatelo a pezzi quadrilunghi, come pure le cotenne; rimettete il manzo in una casserola con questi pezzi e tre dozzine di carotine tornite e prelessate in acqua e sale; versateci sopra il fondo del manzo, ben ristretto, e fate che tutto cuocia ancora per mezz'ora; tagliate poi il manzo a fette uguali e sostenute, contornatelo colle carote, alternate coi quadretti delle cotenne e pieducci; in testa al piatto ponete due mazzolini di cipolline ridotte a gelo; coprite la carne colla propria cozione, che dovrà essere ben succolenta; servite il rimanente in salsiera a parte.

2344. — Bue alla moda alla provenzale.

Tagliate sulla noce di manzo, un bel pezzo di 2 Kgr., dettagliatelo in tanti quadrelli di 150 gr. circa l'uno; lardellateli, trapassandoli da banda a banda con fettuccie di lardone ed anche di prosciutto grasso e magro; assaporite le carni con sale, pepe ed olio. Fate un battuto di lardo (450 a 500 gr.), ponetelo in una pentola di coccio con del sugnaccio; fate fondere su fuoco moderato, raccogliete il detrito con la schiumarola; ponetevi i quadrelli di carne e fateli grillettare, durante 10 a 12 minuti; bagnateli con 4 decil. circa di buon vino rosso della Gaude; fatelo bollire su fuoco vivo, fino a che non siasi quasi ridotto, avendo cura di far saltare, di quando in quando, le carni affinchè non s'attacchino al fondo della pentola; appena ridotto il vino, ritirate la pentola su delle ceneri calde, circondandola, colle medesime, fino a metà di sua altezza. Aggiungete alle carni, un pezzo di buccia d'arancio secca, 5 spicchi intieri d'aglio, un mazzetto di prezzemolo, con 2 foglie di lauro, ed anche un zampetto di porco disossato, fiammeggiato ed imbianchito (oppure delle cotenne di maiale, pur esse bislessate). Coprite la pentola con un foglio di carta straccia o bibula, quindi con uno di quei tondi o scodelle di terraglia scura (di Marsiglia o di Savona) con acqua dentro. Lasciate cuocere il manzo — allo stufato — durante 8 ore, mantenendo, intorno alle ceneri calde, qualche bragia di carbone accesa, affinchè la carne possa continuare a subbollire regolarmente, badando di far saltare le carni soltanto due volte durante la cozione. Al momento di servire, disponete la carne su d'un piatto fondo, circondatelo di quadretti di trippa di bue, cotta a parte; sgrassate i fondi, privateli degli ingredienti e versateli sulle carni.

2345. — Manzo abbragiato.

Prendete un Kg. e mezzo, o poco più, di buon manzo nella coscia. Preparate un composto di cipolla, sedano, carota, qualche pizzico d'erba aromatica (timo, rosmarino, ecc.), ed un pezzo di ventresca di maiale, mettete questo tritato in casserola con un bel pezzo burro di fresco, indi il manzo, sale e qualche granello intero di pepe. Lasciate rosolare ben bene il tutto rimuovendo, a quando a quando, con un cucchiaio di legno e rivoltando a suo tempo la carne. Quando il manzo avrà preso un bel colore dorato da ogni parte, toglietelo un momento dal fuoco, e con un cucchiaio levate tutto il grasso che galleggia sopra il sugo del manzo. Indi bagnate con un buon bicchiere di vino bianco e rimettete sul fuoco lasciandolo consumare adagino. Asciugato che sia tutto il vino, aggiungete una cucchiaiata di farina, mescolate un momento, poi coprite, a livello del manzo, con brodo, oppure, in mancanza, con acqua calda; lasciate bollire su fuoco lento; gustate se è giusto di sale, e lasciate consumare una buona metà del liquido. Al momento di portare in tavola, togliete il manzo dalla casserola, adagiatelo sopra un piatto lungo, passate il sugo per stamigna e versatene un poco sopra il manzo; guarnitelo a vostro piacimento, con passato di legumi od altra guarnitura grossa.

2346. — Bue abbragiato alla russa.

Lardellate un bel pezzo di costa disossata di bue, del peso di 3 Kgr; ponetelo in casserola o pentola di coccio con 3 pieducci di vitello, fessi per lo lungo, e bislessati onde ben imbianchirli; aggiungete 4 cipolle, 6 carote mezzane, 2 sedani, rapa, una radice di prezzemolo, il tutto tagliato a bastoncelli; ponete pure un mazzetto di finocchio; irro-

rate con 1 decil. di buona acquavite russa (*vodtka* oppure di *wiski* scozzese) e coprite, fino ai tre quarti, con brodo; chiudete ermeticamente la pentola col coperchio, che salderete con pasta; fate abbragiare durante 3 ore e mezza, e mandate caldo in tavola col suo fondo d'abbragiatura.

2347. — Stufato in addobbo alla lombarda.

Prendete un bel pezzo di culaccio od anche noce o sottonoce di manzo, del peso di circa 3 Kgr. Tagliate a lunghi lardelli 200 gr. di lardo fino, marinatelo con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo trito, uno spicchio d'aglio pestato ed un po' di vino rosso; rivoltate bene i lardelli nella marinatura, indi colla punta del coltellino o col lardatoio conficcateli, ad intervalli regolari, nello spessore delle carni del manzo. Ponetelo, se credete, — durante 24 ore — in concia, con olio ed aromi della marinatura. Apparecchiate, sul fondo della stufaiuola, una lettiera composta di grasso d'arnione di manzo, di qualche fetta di lardo, 2 grosse cipolle, 3 carote, 2 gambi o canne di sedano, il tutto tagliuzzato grossolanamente; 2 chiodi di garofano, una foglia di lauro, un ramoscello di timo, un pugillo di funghi freschi, o secchi, rammolliti nell'acqua; collocate sulla lettiera il manzo ben nettato ed asciugato dalla concia, badando che resti riconcentrato; bagnate con poco brodo ed acqua, e quando avrà preso una bella rosolatura, innondate con un litro di ottimo vino rosso, ed altrettanto brodo od acqua; salate scarsamente; poneteci sopra un foglio di carta unta di burro e chiudete ermeticamente col coperchio; situate il recipiente per modo che abbia il contenuto a subbollire il più leggermente possibile, durante circa 4 ore. Quando sarà ben cotto, ritiratelo, passate il suo fondo e sgrassatelo; unite — se credete — un po' di salsa spagnuola tomatata, ed anche le medesime verdure del soffritto (*mirepoix*) passate per setaccio. Servitelo caldo.

2348. — " Addobbo „ (*Daube*) alla provenzale.

Prendete un Kg. e mezzo di scalfo o fracoscio (*tranche*) di noce di culaccio (*gite à la noix*), od anche di spalla (*paleron*), dettagliati in grossi rettangoli; steccateli trasversalmente con lardoni, avvolti nella tritura di prezzemolo con punta d'aglio; condite con sale e pepe e scalogno trito; marinate con vino bianco, un decil. di cognac e due cucchiaiate d'olio. Stabilite il fondo di una pentola di coccio — di adeguata proporzione — con cotenne di lardo prelessate, tagliate a rettangolini, lardo di ventresca a dadolini pure prelessati; carote tagliate a sottili dischettini, funghi crudi e cipolle trite, pomidoro spappolati, punta d'aglio, frammenti di timo e lauro. Disponete i pezzi marinati nell'olla, alternandoli colle guarniture succitate e con olive nere disossate. Mettete nel mezzo due mazzetti di prezzemolo, racchiudenti ciascuno un frammento di buccia secca d'arancio. Aggiungete la marinata, completate con 3 decil. di sugo di vitello; coperchiate bene la pentola, e ponete tra il coperchio ed il recipiente uno o due fogli di carta bibula, affinchè assorba il vapore acqueo contribuendo a rinforzare la chiusura della pentola. Tempo di cottura nel forno: 6 a 7 ore. Prima di mandare in tavola, sgrassate e togliete i mazzetti guarniti.

2349. — Manzo stufato alla piemontese.

La parte più adatta è chiamata fetta di mezzo; prendetene circa tre chili; battetela bene, e tagliate a dadi lunghi, 200 grammi di ventresca ben venata, che rinvolterete

nel pepe, spezie e sale; quindi, praticate delle incisioni profonde sopra il manzo, ed introducete in esso le fettuccie di lardo, avvoltolate nelle spezie; steccando tutto in giro il pezzo di manzo. Ponetelo poi in terrina grande e profonda, unitegli due chiodi di garofani, delle fette di cipolle, carote e sedano e bagnatelo con una bottiglia di vino di barbera vecchio o di barolo; così lasciatelo coperto per 24 ore, voltandolo di quando in quando. Levato poi ed asciugato il manzo, mettetelo in casserola con burro, lardo, sedano, carota, cipolla, ecc. e fatelo rosolare sul fuoco per mezz'ora: bagnatelo col suo vino dal quale avrete tolti i legumi, non senza prima averli ben spremuti nel vino stesso per comunicargli l'aroma; chiudete ermeticamente la casserola e fate che bolla, rivoltando il pezzo di tanto in tanto finchè il vino sia completamente asciugato; allora bagnate con buon brodo; aggiungete delle cotenne di lardo e un pugno di funghi secchi, e fate che così cuocia adagino, durante quattro o cinque ore consecutive. Levato il manzo, passate il fondo coi funghi e larda per staccio, e ponete questo sugo, a restringere in casserola aggiungendo una tazza di salsa di pomodoro, due di spagnuola ed un bicchierino di cognac; questa salsa deve essere molto succolenta, e ultimata con un spicco d'aglio, poi passata pel cornetto di seta. Metterete poi questa salsa ancora in casserola col manzo, avanzandola nel forno mite, durante mezz'ora; poscia trinciate lo stufato a fette sostenute, e ponetele su piatto profondo; versateci sopra la sua salsa; servite a parte un piatto con cipolline cascate a gelo e servite, pure a parte, in salsiera, il rimanente della stessa salsa.

2350. — Stufato alla lionese.

Tagliate un bel pezzo di culaccio di bue (di circa 1 Kgr. e 1|2), a pezzi quadrati, come si usa per gli spezzati. Mettete quei pezzi in una catinella, conditeli con sale, pepe, noce moscata, un ramoscello di timo, mezza foglia di lauro, un poco di aglio, e bagnate tutto ciò con un bicchiere di vino rosso secco. Coprite e lasciate in infusione per 5 o 6 ore in luogo fresco. Fate rosolare, in una pentola di coccio, una cipolla tritata fina, insieme ad un poco di lardo pesto, due spicchi d'aglio ed anche qualche cotenna fresca tagliuzzata. Ponete nella pentola i pezzi di manzo sgocciolati (serbandone da parte il vino), fateli sudare adagino sull'angolo del fornello affinchè la carne restituisca il sugo; lasciate restringere ancora sul fuoco ed aggiungete tutto il vino rimasto. Lasciate continuare ancora a cuocere per due ore e più, quindi sgrassate alla superficie e servitelo caldissimo nella stessa pignatta. Si può anche servire diaccio, facendolo raffreddare in una terrina o altro recipiente adatto.

2351. — Bue alla prussiana (*Schmorbraten*).

È una delle vivande della più antiche della Prussia e che figura sulle mmute imperiali, nelle solennità, specialmente militari, della vecchia Prussia renana.

Tagliate un pezzo di noce di bue senz'osso, (3 Kgr.); steccatelo con delle fettuccie di lardo e di prosciutto crudo; spolverate la carne con sale e ponetela a marinare dentro una terrina verniciata, con delle radici di sedano, di prezzemolo, delle carote, delle cipolle trinciate a fettine, timo, lauro, basilico e grosse spezierie; coprite il tutto con della birra bianca d'avena, piuttosto acidoletta (*Weissbier*); coprite la terrina con un pannolino, e fate macerare questa carne durante 3 giorni (nell'inverno), mantenendola in un sito fresco e rimestandola, di tempo in tempo. Formate sul fondo della casserola, una lettiera coi legumi della marinata e ritagli di lardo, deponete la carne su questa lettiera,

bagnatela con la marinata, addizionata con birra, per modo da coprire la carne; aggiungete qualche cotenna di lardo; ponete la casserola sul fuoco, fate bollire il liquido, schiumandolo accuratamente. Al primo bollore, coprite la carne con della carta resistente e chiudete la casserola; spingetela al forno di poco calore, oppure deponetela su ceneri calde con delle bragie sul coperchio, per modo che il liquido non cessi di bollire adagino, cioè soltanto fremendo; 3 ore dopo, rivoltate la carne, continuate l'ebollizione moderata durante 3 ore. Cotta, a questo punto, ritirate la casserola dal fuoco, passate i fondi pel setaccio, sgrassateli con cura e versatene lo sgrassamento sulla carne. Coprite la casserola e tenete la carne in caldo.

Lasciate depositare i fondi della cozione durante mezz'ora; decantateli versandoli in una casserola, fateli bollire e addizionate loro 100 gr. di pan speziale frantumato e rammollito in poca acqua. Appena la salsa bolle, ritirate da un lato del fuoco la casserola, lasciando subbollire regolarmente; per tal modo, la salsa si chiarifica legandosi e diviene trasparente; aggiungete in questo istante un pezzo di buccia d'arancia, la polpa d'un limone, senza buccia e senza semi, ed un mazzetto composto di foglie di prezzemolo, timo e lauro; 10 minuti dopo, sgrassate la salsa e passatela pel setaccio in un'altra casserola; mescolatele 2 cucchiaiate di gelatina di ribes, e dopo qualche minuto di ebollizione, ritiratela dal fuoco per versarla sulla carne di bue già ben disposta su d'un largo piatto; distribuite sulla carne qualche fetta sottile di limone; mandate, a parte, in tavola, piccoli un piattino con dei citriuoli salati, sbucciati, tagliati a tronconi e ricostituiti nella loro forma.

2352. — Rosto agro di bue alla tedesca (*Sanerbraten*).

Prendete un bel pezzo di capo di lombata oppure di basse coste, del peso di 2 Kg.; lardellato come il bue alla moda. Fate bollire 2 decil. di aceto di birra con 2 foglie di lauro, una presa di granelli di pepe; appena raffreddata la marinata, versatela sulla carne, leggermente soffregata con sale e posta in una terrina; ricoprite con un'assicciuola di legno caricata da qualche peso; voltate la carne ogni giorno. In capo a 3 o 4 giorni, togliete la carne dalla marinata, asciugatela accuratamente, ponetela a rosolare in casserola; quindi bagnatela colla marinata, aggiungete qualche carota e cipolle tagliate a bastoncelli, e, mezz'ora dopo, aggiungete 2 decil. di panna. Sgrassate leggermente e legate il sugo con mezza cucchiaiata di farina stemperata in poco aceto di birra. Questa costituirà la sua salsa d'accompagnamento.

2353. — Rullo di bue alla fiamminga (*Caldo o freddo*).

Prendete quel pezzo di bue detto « bianco costato » o « costato della pancia » (*bavette* dei francesi e *lappegrasse* dei fiamminghi), strofinatelo in tutta la sua superfice con una miscela composta di 200 gr. di sale fino, 20 di salnitro, 50 gr. di cassonata bruna. Ponetelo in una terrina con un pizzico di foglie di salvia, 3 chiodi di garofano, 6 grani di pepe, un bel mazzetto guarnito, sovrapponeteci un leggero peso, ritiratelo in sito fresco, e rigiratelo ogni giorno. Sei o sette giorni dopo (secondo la stagione) ritiratelo, fatelo sgocciolare, spolveratelo, sopratutto nel mezzo, con prezzemolo, scalogno, sedano, carote e salvia triti, rotolatelo ed imballatelo in un pannolino ben serrato e ponetelo a bollire lentamente durante 3 ore.

Se lo servite caldo, lo potete presentare — dopo averlo disimballato — al naturale, con patate cotte a vapore o in acqua e sale, e sbucciate all'ultimo momento; oppure sopra

un letto di spinaci e salsa al Madera. Se lo servite freddo, mettetelo sotto pressione a raffreddare; e, diaccio che sia, tagliatelo a fette trasversali e servitelo con sottoaceti, oppure con crostoni di gelatina e salsa Cumberland.

2354. — Olla calda alla moda di Gand (*Hochepot*).

Tagliate a pezzettini del petto di bue e della spalla di montone; poneteli in casserola, copriteli con metà brodo e metà acqua; aggiungete un bel pezzo di pancetta (o di *bacon*) già dissalata. Dopo mezz'ora di cottura, guarnite le carni con carote e navoni tagliati a pezzi regolari ed un piccolo cavolo (verza) nel burro, un mazzetto guarnito e varie spezie: pepe, pimento, zenzero e chiodi di garofano; aggiungete anche qualche salsiciotto, e legate la cozione. Prima di servire tagliate via il mazzo guarnito; tagliate il pezzo di pancetta a fette, e disponete tutto il rimanente in un piatto fondo, insieme alle piccole salsiccie che avrete fatto cuocere, durante 20 minuti, nell'olla calda (*hochepot*), detto anche « guazzabuglio di carni ».

2355 — Manicaretto alla spagnuola (*Guisado*).

Il *Guisado* corrisponde al nostro « Guazzetto », che traggono ambedue la loro etimologia dal *jus* o *jusculum* della cucinaria arcaica latina. Questo intingolo o monicaretto iberico può essere ammanito con carne di manzo o di vitello in stufato, come pure con quella di coniglio, oppure di lepre, come facciamo noi con i nostri guazzetti, cibrei, e civieri.

Prendete 500 gr. di pezzo magro di basse coste di bue, ed altrettanto di fesa di porco; tagliatele a pezzettini come i gettoni di un *domino;* sbucciate 4 o 6 grosse patate, lavatele e tagliatele a grosse fette. Fate fondere in casserola una cucchiata di sugnaccio; situate uno strato di patate, alternandolo con l'ammorsellato di carni, e continuate, così a strati, fino ad esaurire l'apparecchio, che avrete preventivamente spolverato e condito con sale fino e pepe (o, meglio come usano gli spagnuoli, con peperoni dolci misti a polvere di quei pimenti rossi, essiccati, che i calabro-siculi chiomano *ceresellе* o *diavolicchi*); sullo strato delle carni avrete sparso una dadolata di cipolla grossa bianca come quelle di Romagna (1).

Coprite ermeticamente ed avanzate a forno regolare; dopo 1|4 d'ora di cottura, aggiungete della panna acida (oppure, in mancanza di questa, spremete il succo d'un limone nella panna dolce); lasciate cuocere, ancora durante 3|4 d'ora od un'ora, avvertendo di aggiungere del liquido caso mai la cottura non fosse sufficiente per arrivare ai 3|4 della carne. Al momento di servire, se la salsa non fosse leggermente legata, mescolatele una cucchiaiatina di farina stemperata in poca acqua mista a Liebig.

5356. — Costa di bue alla fiorentina.

Prendete una grossa fetta di costato di circa 2 Kgr.; sgrassatela, battetela e lasciatele aderente una sola costa; steccatelo con filetti di lardo, lingua e tartufi neri, formando tre file: bianca, rossa e nera. In fondo alla casserola, formate un letto con prosciutto, ven-

(1) *Nella stagione dei pomidori freschi, si aggiungono, agli strati suddetti, qualche fetta spessa di questi, dopo averli sbucciati, sgranati e svuotati del loro liquido.*

tresca di maiale e solite verdure, ritagli di carne, poco timo e basilico, alcuni grani di pepe, e 3 chiodi di garofani; spalmate la costola con burro, poco sale, e ponetela sul detto fondo di legumi e lardo; coprite ermeticamente la casserola, fate cuocere adagino nella stufa, durante 4 ore, per modo che non s'abbia bisogno d'inumidirla.

Giunta a giusta cottura, levate la costola; sgrassate la cozione ed unitele un bicchiere di marsala ed uno di cognac; fate consumare ed assorbire il vino, ecc., bagnate quindi con sugo di vitello; lasciate bollire per 20 minuti, passate pel cornetto, rimettete sul fuoco la salsa sgrassata per bene, legatela con poca fecola. Preparate un piccolo rialzo su piatto ovale, fatto con un composto di rocchettini (*croquettes*) di patate; deponeteci sopra la costa tagliata trasversalmente. Guarnite con piccoli flani di verdura: pomidoro, piselli e rape, alternando i tre colori. Guarnite l'osso con manichetto arricciato di carta; salsate, e servite la rimanente a parte.

2357. — Costa alla Belgirate.

Prendete un pezzo di costato di circa 2 Kgr., sgrassatelo e battetelo, lasciandolo dello spessore di 3 cent.; paratelo, lasciate aderente una sola costa. Liquefate 100 gr. di burro in adatta casserola; poneteci dentro la costata, fate colorire leggermente d'ambo le parti; uniteci qualche verdura, poco sale, e bagnate con un litro e mezzo d'acqua; lasciate cuocere durante 4 ore; facendo consumare e ridurre il liquido a gelo. Togliete fuori la costa, unite 2 decil. di suprema di pollo, legate con 2 tuorli d'uovo, con sugo di mezzo limone, passate la salsa per la stamigna, e tenetela in caldo.

Tritate finemente: porro, carota, e sedano (circa 200 gr.), fate rosolare un istante con burro e poco olio, uniteci qualche pizzico di polvere di *currie* indiano, un decil. di marsala, e fate consumare. Prendete 4 decil. di riso e fate il solito risotto, lavoratelo bene insieme alla suddetta tritata, aggiungendo burro fresco e formaggio, e poco sale; versatelo su piatto ovale, accomodatelo per bene; poneteci sopra la costata tagliata a fette. Fiancheggiatela con guarnizione fatta di creste, su mucchietti di funghi. Frullate la salsa, velate con essa leggermente la costata e servite la rimanente a parte in salsiera.

2358. — Costa di manzo alla militare.

Prendete un pezzo di costato, con aderente due coste, al quale ne leverete una. Sbarazzatela dai nervi e dal grasso; battetela, dandole la forma di una grossa costoletta. Steccatela con filetti di lardo, carote e cetriuoli, formando tre ordini in fila. Mettete, in casserola adatta, della cipolla, carote, sedano, ritagli di lardo e prosciutto, il tutto tagliuzzato; aggiungete chiodi di garofano, timo, lauro e maggiorana, un poco di burro e fate rosolare il tutto. Togliete l'unto, unite un bicchiere di buon aceto, uno di marsala ed uno di cognac; fate consumare; spargete l'intingolo sopra la costa, con poco sale, e ravvolgete il tutto in carta pergamena unta di burro, avendoci unito un pizzico di funghi.

Rimettete il tutto in casserola adatta, bagnate con due tazze di buona spagnuola. Coprite ermeticamente, fate cuocere durante 4 ore, in forno moderato, evitando che si prosciughi troppo. A tempo debito levate la costa, unite al fondo due tazze di suprema, ed occorrendo, altra spagnuola; fate bollire mezz'ora, indi passate il tutto pel cornetto, o stamigna; rimettete sul fuoco e sgrassate per bene. Della buona farcia di pollo, lavorata con panna, stendetela sopra lastra unta di burro alta un centimetro; irrigiditela nella stufa, e col taglia-paste ricavatene tante piccole scaloppe, che spalmerete leggermente con

altra farcia, e decorerete con lingua e tartufi neri. Finite la cottura in tortiera coperta, inumidita di sugo. Tagliate a fette trasversali la costa, ponetela su piccolo rialzo, circondatene i fianchi colle piccole scaloppe ed un mucchietto di verdure in capo. Lavorate la salsa con poco burro e sugo di limone, salsate il manzo, servite in salsiera a parte.

2359. — Costa di bue grigliata all'americana.

Costa di bue grigliata come di abitudine: guarnita di fiocchi di patate a pagliuzze (*à la paille*), pomidoro ripieni di peperoni grillettati con scalogno e rafano raschiato; salsa bearnese con menta a parte.

2360. — Scalfo di bue (*Round of beef*) e "Yorksire pudding„.

Disossate le tre prime coste alle quali voi avrete lasciato la costa piatta della lunghezza di circa 30 cent. Fate raffermare la pezza. Rotolate la « bavetta » intorno alla costa senza però troppo serrarla, ma per modo da darle, legandola colla cordicella, forma rotonda. Rostitela al vivo calore del forno — o meglio nello spiedo — concedendo 35 minuti di cottura per chilogrammo. Dopo la cottura, tagliate nel senso orrizzontale una delle faccie, quella che figurerà nel piatto superiormente; però non togliete le cordicelle che all' ultimo istante. La pezza verrà trinciata sul tavolo di servizio, dallo scalco, a fette sottili; la salsiera e la guarnitura (*Yorksire pudding*) vengono presentate a parte.

Osservazione. — In Inghilterra si confeziona lo Scalfo di bue, anche con una rotella spessa ricavata dalla coscia; ma questo « rotondo » va salato, quindi bollito.

Yorksire pudding. — I cuochi inglesi che hanno l'eccellente abitudine di fare qualsiasi rostito nello spiedo, confezionano questo bodino (*pudding*) nella leccarda o ghiotta sottoposta al « rotondo di bue » girante nello spiedo; ma nelle nostre cucine, dove si fa poco uso dello schidione, e gli si preferisce — a torto — il forno, si può confezionare il bodino nei due seguenti modi:

Versate in un piatto ben caldo di metallo, una parte dell'unto della ghiotta, passato pel setaccio; situate questo piatto sul fornello, e allorquando il gruppo sarà fumante, versateci, ad un tratto, l'apparecchio pronto del bodino; ponetelo dentro il forno caldo, dove il *pudding* gonfierà; appena cotto di un bel colore bruno dorato, mandatelo sollecitamente in tavola, dove il « rosbiffo » l'avrà preceduto per essere trinciato.

Il *pudding* può anche essere confezionato dentro stampini per tortelette, situati sulla placca; il grasso essendo ben caldo, riempite a metà l'apparecchio; ritirate dal forno all'ultimo istante; disponete su di una salvietta piegata intorno al rosbiffo. Questo *pudding* richiede 10 minuti circa di cozione al forno di colore vivace, se cotto nelle tortoline, e mezz'ora e più se cotto in una sola forma, od in leccarda. Stemperate in una terrina 125 gr. di farina con 2 uova intere e 2 decil. di latte freddo; aggiungete 100 gr. di grasso d'arnione di bue, ben parato e tritato finemente. Mescolate bene, nel riempire gli stampini, affinchè il grasso non rimanga in fondo alla terrina.

2361. — Intercosta grigliata con salsa Colbert.

Prendete l'intercosta sul fianco di lombata, dalla prima alla quinta costa; tagliatela d'un pollice di spessore ed appiatitela leggermente; ponetela sulla graticola ben calda e burrata; dopo 10 o 15 minuti sarà cotta. Servitela con salsa Colbert.

Fettoline *(Èmincès)*.

Le fettoline sottili, dette *émincés* nelle metodologie francesi, si ottengono delle carni rostite ed abbragiate di desserta, come lombata, falso filetto, filetto. Vengono dettagliate a fette sottilissime, disposte su piatto e coperte con salsa bollente; avvertendo che le fettoline provenienti da carni rostite non devono bollire colla salsa, l'ebollizione avendo per effetto immediato d'indurire la carne e renderla coriacca. Le salse più adatte sono: la Piccante, la Tritolata, la Peperata, la Bordolese, la Tomatata, ecc.

2362. — Fettoline allo scarlatto.

Vengono le fettoline drizzate a cupola oppure in corona a piatto, intercalate fettine sottilissime di testa di vitello con lingua scarlatta; coperte con salsa semidiaccia bollente, addizionata con lingua tritata.

2363. — Fettoline alla Marfana.

Abbiate delle belle patate d'Olanda cotte nel forno, sbucciate e ritagliate a fettoline. Condite detta polpa ricavata con sale e pepe, addizionatela con maligia o cipolletta trita, e grillettatela in padella con burro, fino a colorazione. Disponete l'apparecchio a cupola sul piatto, e copritelo, tutto all'intorno con delle fettoline scaldate a parte in una salsa alle erbuccie fine alla paesana.

2364. — Fettoline alla Clermont.

Fate grillettare e rosolare nel burro delle cipolle finamente affettate, legatele con semigelo, e drizzatele a cupola su piatto. Spolverate con pangrattato fine, irrorate con burro fuso e fate grattinare lestamente. Drizzate intorno, a corona le fettoline scaldate, senza bollire, in una salsa *duxelle* chiara. Coprite con la salsa, evitando di spargerla sul grattino di cipolle.

2365. — Lingua salata di manzo alla romana.

Prendete una bella lingua, che abbia non meno di 18 o 20 giorni di salamoia; fatela diguazzare in abbondante acqua per due ore; poscia ponetela in casserola, coprite la lingua con acqua fredda, ponetela sul fuoco finchè bolla; appena bolle, ritiratela sull'angolo del fornello, metteteci: carota, cipolla, sedano, porri e lasciatela cuocere per tre ore, dopo di che, asciugate la lingua, levatele il così detto « nodo » e spellatela accuratamente; mettetela nella tegghia, bagnandola con due tazze di semigelo ed un bicchiere di marsala; ponetela alla bocca del forno per 10 minuti a diacciare, badando che bolla e voltandola di quando in quando; tagliatela poi ad incavo e mettetela su piatto con due passati: uno di spinaci ed uno di patate; salsate la lingua con mezzo-gelo.

2366. — Lingua abbragiata.

Tuffate una lingua di manzo nell'acqua bollente per poterla spellare. Poscia trapuntatela con lardelli e cetrinoli sbianchiti ma ben verdi; cuocetela in buon fondo con timo,

lauro e basilico. Tagliatela a fette, disponetela sopra un purèa di patate. Passate la cozione ben sgrassata, ed unitele un pugillo di cetriuoli; salsate leggermente la lingua, servendo la rimanente a parte.

2367. — Lingua salata alla duchessa.

Prendete una bella lingua grossa, salata e ben rossa, tenetela per due ore in acqua fredda, poi levatela, asciugatela e ponetela in casserola senza piegarla ne legarla; copritela d'acqua fredda e ponetela sul fuoco; quando bolle, schiumatela e guarnitela con mezza cipolla, carota, gambo di sedano e cuocetela per 3 ore; levatela dalla sua cozione e po-

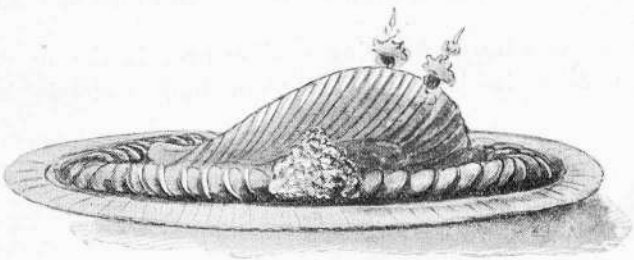


Fig. 100 — Lingue di manzo alla Duchessa

netela fra due piatti a raffreddare; quando sarà fredda, nettatela bene, sbarazzandola della parte grassa e dei gruppi; spellatela, praticate un taglio trasversale a poca distanza dalla radice, ed uno longitudinale per tutta la sua lunghezza, lasciando la parte grassa attaccata alla radice e formando come una cassetta; affettate questo pezzo di lingua e riunitelo mettendolo al suo posto; lucidatela a gelo con gelatina rappresa, e piazzatela sopra piatto con sotto un crostone di pane coperto di burro; e, mediante cornetto, eseguite un cordone di gelatina trita intorno alla lingua; contornate il piatto con scaloppi di pane di pollo alla duchessa, passati nel *chaufroix;* al centro dei due lati, ponete un mucchietto di gelatina; affrancateci due asticciuole guarnite con una scaloppa, con tartufo e cresta (*V. figura 100*).

2368. — Lingua alla Esopo (1).

Preparate una bella lingua di manzo; fatela marinare in una salamoia ordinaria, alla quale avrete unito 50 gr. di zucchero caramellato e diluito con un bicchiere di vino bianco, e mezzo di buon aceto. A giusta infusione, levatela, ponetela a guazzare in acqua fresca per un paio d'ore; quindi cuocetela in acqua con poco sale. Cotta, toglietela, tagliatela a

(1) *Il fabulista frigio, il gobbo Esopo, essendo schiavo al servizio, come spenditore cuoco, di un celebre filosofo greco, costui gli ordinò, un mattino, di acquistare al mercato la cosa migliore che vi fosse. Esopo comperò una lingua, magnificando al padrone le grandi cose che si possono ottenere colla loquela, facondia ed arte oratoria. All'indomani, il suo padrone gli ordinò di comperare la cosa più cattiva che si trovasse sul mercato; Esopo ritornò a casa del suo padrone con un'altra lingua; dimostrando i vituperii, le bestemmie, gli spergiuri, i sacrilegi, le bugie, le calunnie, ecc., che la lingua può commettere. Il padrone affascinato dall'arguzia ed acutezza d'ingegno pel suo schiavo, gli concedette, in premio, la libertà, e da quel giorno lo protesse e lo stimò come un grand'uomo.*

fette e ponetela, ben ricomposta, sopra un piccolo rialzo e contornatela colle seguenti guarnizioni. Cuocete sulla gratella dei peperoni gialli dolci, che sbuccierete e priverete dei semi. Fate sudare nel burro: una cipolla, carote, sedano, ed un po' di prosciutto; uniteci in seguito dei pomidori sbucciati e privati dei semi, dopo averli tostati leggermente; aggiungete pure i peperoni, unitamente ad una tazza di buon sugo ristretto, che passerete per lo staccio; legate, se occorre, con poca besciamella; perfezionate il passato e riempite delle piccole tortelette di sfogliata. Con composto di spinaci foggiate dei piccoli bastoncini che, impanati, farete friggere nello strutto. Disponeteli intorno alla lingua alternati colle tortelette. Salsate con buon sugo al marsala. Servite il rimanente in salsiera a parte.

2369. — Lingue di manzo fresche alla Molteni d'Annone.

Levate il gruppo (cornetto) a due lingue di manzo, lasciatele diguazzare nell'acqua per un po' di tempo, fatele imbianchire per un'ora, indi mettetele in una casserola con

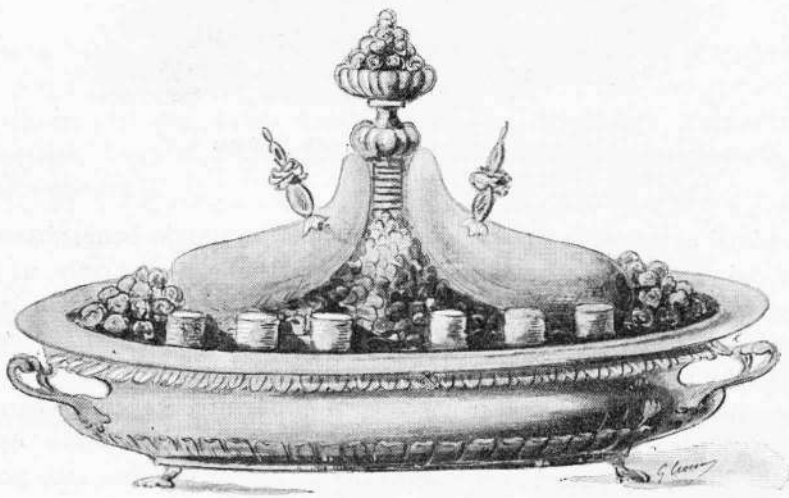


Fig. 101 — Lingue di manzo fresche alla Molteni d'Annone.

un pezzo di prosciutto e un mazzetto composto di porri, sedano, qualche radice di prezzemolo ed una carota; qualche grano di pepe schiacciato e non troppo sale. Bagnate le lingue fino a coprirle con brodo chiaro, e lasciatele cuocere fino quasi a diaccia; poi bagnatele ancora con metà vino bianco e metà brodo, copritele con faldella di lardo e terminatele di cuocere su fuoco moderato rivoltandole a intervalli. Quando saranno cotte a punto, levatele dalla cozione, asciugatele, spellatele ed accomodatele in altra casserola. Passate il fondo e sgrassatelo, unitegli una tazza di vellutata, riducetelo a semidiaccia, versatelo sopra le lingue onde lucidarle di bel colore col pennello, tenendo la casserola sulla bocca del forno, per poi tagliarle ad incavo. Ponete sopra un piatto grande un rialzo di riso, sormontato da una coppa pure di riso intagliata. Ponete le due lingue sopra il rialzo, contornatele con una guarnizione alla Molteni, così composta: 12 bodini di spinaci posti in stampini per darìole, cavoli di Bruxelles, cavolfiori e rape al cucchiaio, disponendoli in questo modo: le darìole all'ingiro, lasciando uno spazio nella parte centrale dei

due lati e alle due estremità; in questi spazii metterete i 4 mucchietti di cavolfiori, sopra ai cavolfiori disporrete le pallottoline di rape e nella coppa porrete i cavoli di Bruxelles; di fianco alla coppa poneteci due asticciole guarnite con un chenello ed una rosa di rape; salsate le lingue con buona semidiaccia e servite la rimanente in salsiera (*V. figura 101*).

2370. — Lingua affumicata di manzo alla giardiniera.

Prendete due belle lingue affumicate, e ponetele in casserola sul fuoco, ben coperte d'acqua, con guarnizione di sedano, porri, mezza cipolla, prezzemolo ed una carota. Fate che cuociano per tre ore, sempre adagio, dopo di che levatele, spellatele e tagliate loro il gruppo; quindi ponetele in una tegghia con una tazza di vellutata, e una di sugo di vitello;

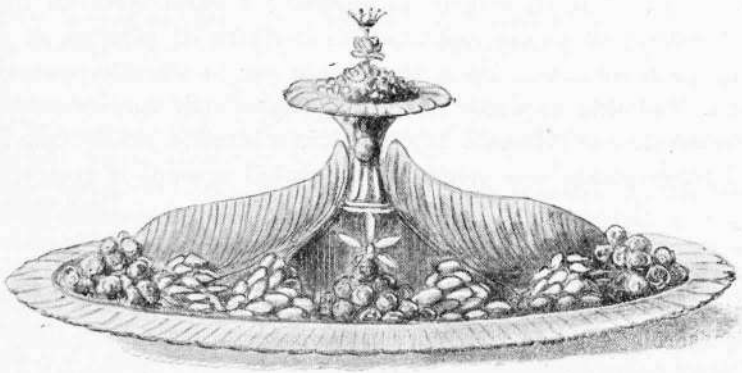


Fig. 102 — Lingua affumicata di manzo alla giardiniera

serbatele in caldo. Intanto avrete pronto un crostone di riso, di forma conica, che affranchererete su piatto da rilievo: tagliate le lingue ad incavo, e disponetele sul crostone, una per parte; nel centro del crostone fate emergere una bella tazza, ricavata da una grossa rapa, ripiena di pisellini, ed affrancata mediante asticciuola; ai lati del piatto disponete dei mazzolini composti di carote tornite, glassate, e rape al cucchiaio prelessate quindi passate nel burro, cavoli di Bruxelles; all'estremità del piatto due mazzetti di cavolfiori salsati con olandese; salsate le lingue col proprio fondo (*V. figura 102*).

2371. — Lingua di manzo all'antica.

Levate il gruppo delle arterie e le cartilagini a due belle lingue fresche, fatele diguazzare nell'acqua; lavatele bene e ponetele in casserola con abbondante acqua fredda, lasciandole bislessare per mezz'ora; indi levate le lingue dall'acqua e cuocetele in casserola con brodo, un pezzo di prosciutto, una cipolla, una carota, mazzetto guarnito, uno o due chiodi di garofani, qualche grano di pepe, e fate che cuociano finchè abbiano assorbito il brodo; poi bagnate ancora con vino bianco e brodo, fino a coprire le lingue; fate bollire così, terminando di cuocere su fuoco moderato e rivoltandole di quando in quando; cotte che siano, asciugatele, spellatele, e accomodandole in altra casserola, versateci sopra il loro fondo che avrete sgrassato bene e ridotto a semigelo; diacciatele a gelo, di bel colore, con pennello,

alla bocca del forno, poi sgocciatele, tagliatele ad incavo, ponetele su piatto, con sotto un passato di patate alquanto sostenuto; contornate la lingua con cipolle ripiene e diacciate; salsate col loro fondo allungato con una tazza di spagnuola.

2372. — Timballetti all'Appiani (1).

Con un passato di manzo, cotto col sistema detto al cucchiaio, diluito colla gelatina del proprio fondo ed alleggerito con un po' di panna montata, riempite dodici stampini per darìole e teneteli in ghiaccio fino a che siano ben raffermati. Sformateli, e con un taglia-paste, di diametro più piccolo, levate la pasta centrale per modo da lasciare un vuoto da riempire in seguito. Passateli nel *chaufroid* bruno, nel quale avrete aggiunto un po' di pomodoro e parte della gelatina del manzo. Teneteli in luogo freddo, ed intanto preparate la seguente spuma colla quale riempirete i vuoti lasciati nei timballetti:

Spuma: N. 4 cucchiaiate di maionnesa gustosa; 4 cucchiaiate di passato di bianco di pollo; mezzo bicchiere di panna montata; un decilitro di gelatina di pollo chiara. Diluite il passato di pollo colla gelatina e ripassatelo per lo staccio, uniteci la maionnesa, ed infine la panna. Mediante cornetto riempite i timballetti, sorpassando il piano con un semitondo. Spolverizzate con pistacchi tagliati fini, e lasciate raffreddare i timballetti così guarniti. Velateli leggermente con gelatina e montateli secondo la vostra fantasia vi detta.

2373. — Timballo alla Grandi (2).

Tagliate nelle giunture una bella coda di manzo giovane; imbianchitela e rinfrescatela. Mettete in una casserola, un buon fondo con prosciutto crudo, cipolla, carote, sedano, garofano, lauro, timo, pepe, sale. Sopra questo letto aromatico ponete i pezzi di coda e fateli colorire col fondo. Scolate l'unto e bagnatelo con un bicchiere di marsala; inondate, fin sopra il livello della coda, con brodo biondo di vitello; coprite ermeticamente il recipiente e fate cuocere nel forno per circa 3 ore e mezza. Toglietela e mettetela sul piatto a raffreddare. Passate e sgrassate la salsa, riducetela ad un bicchiere e mezzo circa; a questo punto aggiungete grammi 100 di burro manipolato con 50 gr. di farina; e con questo componete una salsa simile ad una besciamella alquanto consistente; unite 3 tuorli d'uovo e fatela ancora bollire tramenandola; versatela in una terrina e lasciatela raffreddare. Staccate la carne dai pezzi di coda, tagliandola a rettangoli della lunghezza di 2 cent. per uno di larghezza. Unite alla salsa 8 tuorli d'uovo, finitela d'assaporire, ed aggiungete i rettangoli di carne; mescolate il tutto, e versatelo in uno stampo o timballo previamente unto di burro, alternando il composto con 150 gr. di tartufi neri sbucciati e tagliati a dadi. Cuocete il contenuto del timballo a bagno maria, per circa tre quarti d'ora. Sformatelo su piatto e servitelo con mezzo gelo.

---

(1) *Celeberrimo pittore milanese al tempo di Napoleone I, di cui fece il ritratto, come Canova la statua.*

(2) *Cuoco italiano a Parigi. Tenne le migliori piazze; scrisse l'* « Art Princière »; *l'* « Art de plier les serviettes », *e le* Cent manieres de servir les œufs.

Del Vitello.

Bartolomeo Stefani, cuoco del duca d'Este, in una delle sue ultime migliori edizioni di Venezia — non in quelle di Bologna che sono meno pregiate — scrive ottimamente, nel suo bel libro: *L'Arte di ben cucinare*, prima di trattare delle carni del Vitello, che prepone a tutte le altre da macello, questa breve considerazione:

« *Mi par bene di discorrere prima sopra il vitello, perchè fra gli animali quadrudedi tiene il primo luogo e della sua carne fannosi diversissime vivande* ».

Egli poi fa seguire le carni di *vitello*, da quelle di *bue*, di *castrato*, di *capretto*, di *porco*, di *cinghiale*, di *daino*, di *capriolo*, di *coniglio*; quindi tratta del *cappone*, dei *pulcini*, del *pollastro*, dei *piccioni*, del *gallo d'India*, ecc. Ciò dico, sorvolando, per dimostrare quanto nei tempi trascorsi, e maggiormente ancora nei tempi che si sogliono chiamare antichi, la carne di vitello assurgesse al primo posto, non solo, mentre di quella di bue non si fa quasi menzione, non solo nei trattati degli arcaici, ma neppure nelle minute dei banchetti d'apparato delle mense medioevali.

I romani avevano l'arrosto di vitello (*as vitulinum*), col quale si soleva chiudere la lista delle vivande così dette della seconda mensa. D'un amico di Cicerone, ch'egli aveva invitato a pranzo, leggesi, nella lettera di accettazione, questa allusione che ci dimostra la verità della suaccennata portata del vitello. Egli scrive: « ho miglior appetito d'una volta, che mi sfamava co' soli antipasti, mentre, ora, invece: serbo integra la fame e così seguito a mangiare fino all'arrosto di vitella (*itaque usque ad assum vitulinum opera perducitur*). Insieme all'arrosto di vitello, sovente venivano servite le lattughe; il che prova che il costume « dell'arrosto con l'insalata » è già molto antico.

Modernamente il vitello, in generale, occupa il secondo posto, dopo le carni di bue. Dico: in generale, poichè alcune metodologie esotiche, specialmente francesi, premettono il montone al vitello; quantunque le carni del vitello da latte fossero vantate fino dal XVI secolo, come conferma Bruyérin Champier nel suo *Ménager de Paris*.

La carne di vitello varia, a seconda del nutrimento o pastura, dal bianco roseo ad un rosso più o meno accentuato. A pari età, tanto la mongana che la giovenca danno una carne più fina del mongano birracchio. Il grasso, bianco e sodo, forma una massa compatta intorno ai reni, e si stende, in superficie, verso il petto ed i lombi. L'odore della carne ricorda quello del latte. Se la carne del porco è bianca, come talvolta quella del vitello, tuttavia è untuosa al tatto, e ciò, oltre ad altri caratteri anatomici, la differenzia da quella di vitello, come pure per la consistenza soda e compatta del grasso, caratteristica di quest'ultimo.

Le doti speciali della carne di vitello di prima qualità, sono primieramente date dall'età, che non dev'essere superiore ai due o tre mesi; quindi, dal nutrimento, che dev'essere di solo latte e d'uova (verso la fine dell'ingrassamento), e dal presentare una carne bianca ed assai ferma, del grasso abbondante, ben distribuito e d'un bianco cereo. Le carni di vitello di seconda qualità sono meno bianche ed assomigliano alquanto a quelle di porco. Sono di color rosso, con poca abbondanza di grasso, e di color grigiastro presso i vitelli di terza qualità (troppo giovani o troppo vecchi; o nutriti con erbe o malvenuti). Il vitello viene spaccato in due metà dal macellaio; ogni metà fornisce i seguenti pezzi, che per quelli che spettano alla prima categoria, sono: il *cosciotto*, la *lombata* ed il *quadrello*.

Il **Cosciotto** comprende tutto il membro posteriore col bacino. Lo si suddivide in fette trasversali o *rotelle*; quella più vicina al garetto (la meno pregiata) vien detta: *tallone di girello*; vengono in seguito: il *mezzo*; la così detta « chiave » (il *quasi* dei francesi) od « osso trasversale », che è quel pezzo che partendo dalla coda finisce all'attacco della lombata, e viene anche detto: *culaccino* o *culaccetto*; e finalmente quello che dicesi fracoscio (*entre-deux de quasi* dai francesi).

Il più sovente i macellai separano il cosciotto di vitello nella stessa guisa della coscia di bue; allora i pezzi prendono i nomi seguenti: « noce pasticciera » o « fetta rotonda », corrispondente alla « fetta grassa »;

« noce di vitello »; « sotto noce » (*gite à la noix* dei francesi). Il *culaccio*, detto anche in termine di macello: « primo taglio » o « nocetta », corrisponderebbe al *rumpsteack* o « culaccio » del bue.

Per semplificare, in termini di cucina, il cosciotto si divide: 1° in *culaccio* (nocetta o « primo taglio » dei macellai); 2° in *noce* o *girello* oppure in *girelletto* o *sottonoce* (il *fricandeau* dei cuochi francesi); pezzo che i napoletani chiamano *lucertolo*, i genovesi *laxerto*, derivandolo dal toscano *lacerto* o meglio dal latino *lacertus*. Tutti questi pezzi di cosciotto sono utilizzati nella preparazione di « scaloppe », fette ricavate dal filetto o contro filetto, oppure dalla noce, tagliate ovali, sottili, appiattite col batticarne panate e grillettate alla svelta, ed al così detto « fricandò » (*fricandeau* dei francesi) consistente in una fetta di carne ricavata dalla noce o sotto noce, e parte piatta del cosciotto (1), lardellata e speziata su tutta la superficie, e fatta abbragiare nel burro con legumi aromatici, fino a ridurlo a gelo (*glacé*), e tale da poterlo servire col cucchiaio. Si confezionano pure: « granatine » (*grénadines*), « medaglioni » e « nocelle ». Le « *Granatine* » sono il diminutivo del « fricandò ». Si tagliano come le « scaloppe », ma meno larghe e più spesse di queste; vengono « piccate » finemente, abbragiate e ridotte a gelo colla cottura nel burro. I *medaglioni* e le *nocelle* sono pur essi delle « scaloppe », più spesse e meno grandi, che vanno grillettate (*sautées*), perchè la bragiatura le renderebbe secche e dure. Anche le « coppiette » (*paupiettes* dei francesi) o « tomacule » degli antichi cuochi romani, e *tomaxelle* dei cuochi genovesi, si ricavano tagliando dalla noce o sotto noce di vitello delle « scaloppe » (da 10 a 12 cent. di lungh., su 5 di largh.), che, dopo essere state appiattite colla « stiaccia » o « batticarne », vengono spalmate con una farcia in relazione colla loro destinazione, quindi rotolate, legate ed abbragiate.

Il *Culaccino* e la *Rotella* (*Quasi* e *Rouelle* dei francesi) vanno cotti lentamente nel burro, in casserola, con poco liquido di bagnatura, ed avendo cura di girarli sovente. Il primo: *girello* (detto « chiave » dai macellai) già venne descritto; la *Rotella* è un pezzo di carne — di spessore variabile — tagliato trasversalmente alla nascenza del cosciotto.

La **lombata** corrisponde a quella del bue, detta *aloyau* dai francesi; è il pezzo che va dall'anca fino alle prime coste; comprende la regione dei reni (o rognoni) e dei fianchi. Essa viene impiegata: arrosto oppure abbragiata. Nel primo apprestamento viene il pezzo disossato parzialmente, sgrassato il rognone e raccorciata la bavetta che viene arrotolata intorno all'arnione (rognone). Nel secondo apprestamento, la lombata è il più sovente disossata, lasciando la bavetta un po' lunga; quindi la si rotola su se stessa, racchiudendo nel mezzo il rognone, sbarazzato di gran parte del suo adipe, ma non tanto da lasciarlo troppo scoperto. Nel caso che la lombata non fosse disossata, il rognone vi rimarrà attaccato, ma l'osso schienale verrà soppresso. Il filetto non dev'essere confuso colla lombata, ma distinto nei suoi apprestamenti speciali, come in quello di bue.

La **Sella** o più italianamente la *doppia lombata* di vitello, che deve servire come vivanda di rilievo, verrà abbragiata o rostita. Preferibile l'abbragiatura che fornisce per questa pezza un fondo molto pregiato. I rognoni verranno, in ogni modo, soppressi e sgrassata la parte dove sono situati, e le bavette o « sfaldature di lombata » verranno accorciate per modo che, stando ripiegate, esse ricoprino preciso il filetto. Quindi il pezzo verrà raccorciato, da una parte, al livello delle ossa della « chiave », dall'altra al livello delle coste. Il tempo d'abbragiatura sarà di circa tre ore.

Il **Quadrello** (*Carré* dei francesi) è un termine più macelleresco che cucinario, il quale invece designa e distingue le « costolette delle prime », od anche le « costolette coperte » (*carré couvert* dei francesi), costituite dalle 7 ultime coste (pezzo di prima classe), da quelle « scoperte » (*carré découvert* o « *bas carré* » dei francesi), pezzo situato sotto la spalla, che appartiene alla seconda categoria, e serve per confezionare degli spezzatini in umido o *ragoûts*. Il pezzo quadrato delle costolette, dette prime (che viceversa sono le 3 o 4 ultime costolette) e quello delle seconde, oltre al fornire delle eccellenti costate per mettere « ai ferri », serve anche — benchè raramente — per fare dei rostiti, dopo aver subìto il disossamento delle ossa della schiena (onde facilitarne il dettaglio), ed il raccorciamento dell'osso delle coste. La bavetta, in questi casi, viene arrotolata come nel rostito di lombata. Questa « bavetta », o « copertina » delle coste, oltre al fornire un eccellente lesso — come per quella del manzo —, serve a confezionare i « mallegati » o polpettoni uso galantine.

Le **Costate** o **Costolette** (una per persona) vengono generalmente grillettate (*sautées*); in questo caso, la saltiera o saltino verrà sdiacciato (*déglacé*), ossia staccato il fondo con un elemento liquido in rap-

(1) *Nel Belgio il* fricandò *vien ricavato da quella parte di carne che sta tra la lombata e la coscia; la fanno generalmente rostita, perchè più succolenta.*

porto con la salsa d'accompagnamento, alla quale verrà addizionato. Inquanto alle altre maniere di apprestare le costate di vitello, — sulla graticola — rinviamo a quanto si è detto per le « Giratelle » (*Tournedos*), seguendone il medesimo principio, eccezione fatta dei crostoni di piazzamento.

La **Spalla** cioè tutto il membro anteriore — viene utilizzata abbragiata, oppure arrostita, dopo essere stata disossata, battuta, appiattita e sovente farcita, quindi ber riformata, o rotolata e legata con spago, dopo essere stata involta in una reticella di maiale, il che contribuisce a renderla meno suscettibile ad essiccarsi ed a conservarsi, il più che sia possibile, succolenta, essendolo poco per sua natura. È un pezzo di seconda categoria. La farcia può essere di ammorsellato di carne, oppure di midollata (*godiveau*).

Il **Petto** la parte inferiore delle coste e dello sterno; esso è impiegato, sovente, come intingolo o ragoût in bianco, particolarmente detto *blanquette*. Questo trattamento è riservato sopratutto alla metà posteriore del pezzo, cioè alla falda di vitello (*tendron* dei francesi).

Allorchè, come accade il più sovente in Italia, s'impiega intieramente il pezzo per fare la così detta « sacchetta » o « cima », o « piccaglia » dei vari termini dialettali, per farcirla, si dovrà disossarla parzialmente, e stabilire tra i muscoli una tasca profonda che verrà ripiena con una farcia a base di tuorli d'uova sbattuti, con dadolata di prosciutto, oppure pasta di salsiccia, prezzemolo trito, formaggio grattato, midolla di pane imbevuta di latte, pepe e sale per condimento. La pezza viene allessata leggermente e quindi abbragiata, oppure abbragiata adagino, in poco liquido di bagnatura, al calore moderato del forno. Tempo di cottura dalle 3 alle 4 ore, per un petto farcito di 5 Kgr. di peso.

La *Falda* o *Sfaldatura* — detta anche, alla francese: *tenerume* (*tendron*) — può essere abbragiata, ossia stufata nel burro, con poco liquido di bagnatura, che verrà sovente rinnovato. Il « tenerume vero » deve comprendere un pezzo di tutta la larghezza del petto; s'egli è tagliato di traverso non sarà un tenerume, ma un pezzo di vitello qualsiasi da grillettare. I tenerumi, già lo accennammo, forniscono un ottimo cibreo o guazzetto in bianco, detto appunto dai francesi *blanquette*.

Il **Garetto** appartiene ai pezzi di terza categoria. In Italia, specialmente in Lombardia, dalla parte migliore del garetto (quella che i napoletani chiamano *gamboncello*), cioè la posteriore, meno fibrosa e più polputa dell'anteriore, dove l'osso è anche più sviluppato — in ragione dello sforzo maggiore che deve compiere nella deambulazione per mantenere il corpo d'appiombo — ricavano i così detti: *ossi buchi*. I macellai romani fanno la distinzione tra la parte del garetto anteriore, che chiamano *stinco*, e quella del posteriore che addimandano *polpotto* ed anche taluni « polpotto midolloso » o « polpotti col midollo » ed è quello il più adatto per gli *ossi buchi*. Per ottenere gli « ossi buchi », bisogna tronconare il garetto posteriore in pezzi di 6 cent. circa; condirli, infarinarli e farli rosolare nella sugna, e quando la colorazione è avvenuta, aggiungere una cipolla trita, continuare la cottura, aggiungendo dei pomidoro spappolati e bagnando con vino bianco. Far ridurre a due terzi; bagnare a metà con brodo, aggiungere un mazzo guarnito, e lasciar cuocere durante un'ora e mezza, per servire gli ossi buchi salsati col loro fondo ridotto e guarniture, aggiungendo un po' di sugo di limone e del prezzemolo trito.

Il **Collo** è pure un pezzo di terza categoria, come il *cuore*, la coratella (*fraise* dei francesi), il polmone (*mou de veau*), e tutte quelle rigaglie che anticamente i macellai francesi chiamavano *issues*, cioè: il sangue, lo stomaco, trippe, lo strigolo, la milza, e gli *abatis* come: la testina, la lingua i pieducci, ed i schienali. Le *animelle* ed il *fegato*, come pure i rognoni e il cervello, sono considerati quali parti per vivande di prima qualità.

Le **Animelle** (dette dai francesi *Ris de veau*) costituiscono la glandola *timo* (molto sviluppata presso i giovani animali, come negli umani cretinoidi il così detto « gozzo »), situate nella parte anteriore del collo e del petto all'entrata delle vie respiratorie, unitamente ad alcune glandole sottomascellari o sottolinguali appartenenti alle salivari. Sono molto pregiate quelle di vitello da latte, ma devono essere impiegate freschissime, essendo facili ad avariarsi ed a fermentare. Se le animelle devono essere impiegate intiere, dovranno essere ben sgorgate, bislessate onde rinforzarne l'epidermide, rinfrescate e poste a raffreddare sotto leggera pressione. Vengono steccate con lardo, lingua e talvolta anche inchiodate con tartufi neri, quindi scaloppate ed abbragiate in bianco oppure in bruno ed anche poste negli spiedini o sulla gratella, avvolti nei cartocci. Per quanto concerne le asticciuole (*attereaux*) alla Villeroy, già ne trattammo nei *Fuori d'opera caldi*.

In quanto al **Fegato** (molto più tenero di quello di manzo e di montone, e di un bel colore roseo) viene apprestato in varie maniere, specialmente in tocchetto (*alla sbrodega*) dei veneziani, alla bordolese col vino bianco, negli spiedini con reticella, oppure infarinato alla spagnuola, oppure impanato e fritto, sia al-

l'italiana che all'inglese ; si ammannisce anche in pani, in soffiati, in chenelli (alla viennese) e persino sotto la cenere (all'antica), mentre invece lo si cuoce, modernamente, intiero e lardellato come pel « bue alla moda », irrigidito al calore del forno, coperto da uno strato di *duxelles*, inviluppato da bardelle di lardo per essere rinchiuso in pastello, quindi cotto nel forno.

Le **Cervelle**, come pure gli *schienali* ed altre specialità dette *amourettes* dai francesi, vengono trattate come quelle di bue ; perciò ci esimiamo dal parlarne.

I **Rognoni** o **Arnioni** non devono essere tagliati troppo sottili per non esporli a indurirsi ; essi verranno primieramente sgrassati, snervati e fatti sgorgare, purgare, sgocciolare, ecc. come si pratica per quelli di bue. Se devono essere posti sulla gratella o nello spiedo verranno preparati per modo da conservare un lieve strato di grasso, e verranno spaccati in due metà, nel senso della loro lunghezza, per essere imberciati nello spiedo o posti sulla gratella. In generale i rognoni vanno cotti in un intingolo o manicaretto a base di vino bianco, specialmente grillettati con madera, oppure alla Bercy, od altrimenti con vini : Chablis, Lafitte, Porto, Volnay, Xeres, Capri, Marsala, Lipari, ed anche con vino rosso « alla bercicciona » o con acquavite di cognac, come pel trattamento alla liegese, o sdiacciati con madera, come per quelli « alla Montpensier ».

La **Testina** di vitello viene venduta dai macellai già sbollentita e depilata ; essa però dev'essere ben esaminata onde constatarne la relativa freschezza. Generalmente la testa di vitello viene trattata in « bianco ». Se la testa dev'essere dettagliata, verrà preventivamente disossata prima di essere messa a sgorgarsi; quindi verrà posta ad imbianchire, sbollentendola durante 15 minuti. Se la testa va intiera — cioè senz'essere disossata —, farà d'uopo di 30 minuti di prelessatura per imbianchirla. Poscia verrà rinfrescata nell'acqua fredda, e soffregata, alla superficie, con mezzo limone già strizzato, poscia verrà messa nel « bianco » bollente, osservando, che se dev'essere cotta intiera la testa, verrà imballata dentro una salvietta onde facilitarne l'uscita dal recipiente dopo la cottura ; così, pure, se vien cotta dissossata, dovranno i pezzi essere coperti con una salvietta, per evitare che anneriscano al contatto dell'aria. Il « bianco » viene costituito in ragione di 10 gr. di farina ed 8 gr. di sale di cucina per ogni litro d'acqua, che verrà acidulata con una cucchiaiata di buon aceto bianco oppure dalla polpa di mezzo limone, per ogni litro.

I **Pieducci** vengono primieramente prelessati per imbianchirli, quindi disossati e poscia cotti in « bianco » oppure abbragiati secondo la loro destinazione. Possono anche venire marinati con aceto e pepe, quindi impanati e posti sulla graticola, come si usa fare più specialmente per quelli di porco. Alcuni anche gli farciscono, come nel trattamento « alla ruennese ». Tipici sono gli apprestamenti detti : alla *polletta* (*poulette*), alla *tartara*, alla *acetosa* (*vinaigrette*) ed in *tartaruga tortue*), e specialmente quello dedicato alla celebre ballerina francese Cuppis di Camargo con prezzemolata piccante.

La **Tettina** viene ammannita abbragiata, dopo essere stata messa a sgorgare e ad imbianchire, quindi posta sotto pressione leggera, steccata, abbragiata a gelo come il fricandò. I genovesi fanno molto uso della *tettina*, specialmente come dadolata o come tritume nei ripieni o midollate, sopratutto nella *Çima pinna* o pancetta ripiena, insieme agli schienali, allo strigolo e animelle. Nella cucina israelita, la *tettina* sostituisce sovente il lardo nella steccatura delle carni.

La **lingua** viene bislessata per la così detta « imbianchitura », raschiata od anche spellata della mucosa, e sbarazzata dell'osso tiroide (cornetto), delle glandole « timo » od altri rimasugli di glandole tiroidi, salivari (*fagoue* dei francesi) ; quindi viene abbragiata, il più sovente, oppure cotta in umido con sottoaceti (capperini intieri, cetriuolini e funghi tagliati a dischetti sottili, ecc.), servendo il loro fondo, ridotto, come salsa per quelle abbragiate ed anche ridotte a gelo. Le salse che più convengono alle lingue di vitello sono quelle piccanti ; come quelle « alla diavola », « alla Robert » e simili. Alcuni le ammanniscono sulla gratella, dopo averle fatte abbragiare per tre quarti, quindi spaccate in due, mostardate, panate al burro, quindi poste a rostire sulla graticola o nello spiedo, accompagnandole con salse piccanti e molto accentuate. Come guarnitura, oltre alle più note per le carni abbragiate, specialmente in fatto di passati e puree, molto conveniente ed adatta è quella di acetosella.

Lo **Strigolo** (detto *fraise* (1) dai francesi, dal basso latino *frassa*) è quella membrana del peritoneo — detta *mesentere* dagli anatomici — che sostiene gl'intestini o trippe. Viene cotta in « bianco », come si

(1) *La* fraise *comprende oltre il mesentere, anche l'intestino tenue spaccato ed aperto per il lungo e talvolta il ventre.*

è detto per la testina di vitello, dopo essere stata ben sgorgata. Viene servita caldissima e con accompagnamento molto piccante ed accentuato come si disse per la lingua.

Quella parte invece dei ripieghi del peritoneo che ricopre gl'intestini del vitello ed è fluttuante (detta perciò *epiplon* del greco antico, oppure omento) nell'addome, all'innanzi dell'intestino tenue, chiamata comunemente « reticella » (*toilette* o *crepine* dei francesi), serve, come quella del maiale, ad avvolgere i rostiti, formando, intorno alla loro superficie, uno strato protettore che contribuisce anche ad aumentare la succolenza della carne. Il *pancreas* si trova dietro il ventricolo, tra le curve del duodeno.

Inquanto al **Cuore**, dopo essere stato aperto e sbarazzato dai coaguli sanguigni, e ben fatto sgorgare e lavato in più acque, lo si può farcire con una farcia per sminuzzato od ammorsellato (*fricadelles*) di vitello, quindi bardellato per venire abbragiato durante 2 ore circa; oppure dettagliato in scaloppe sottili e lunghe, per essere grillettate (*sautées*) lestamente nel burro, oppure trattate come i rognoni di bue, osservando sempre che qualora si appresti in umido, non deve mai bollire nell'intingolo, il che contribuirebbe ad indurirne le carni.

Il **Polmone** di vitello — come quello di porco — viene ammannito in cibreo o manicaretto (*ragoût*), oppure in civieri (*civets*), ed anche alla trippiera o « busecca », cotto nel forno con patate tagliate a spicchi. Prima di dettagliare il polmone, converrà batterlo onde scacciarne l'aria insufflata dai macellai appena estratti dal casso toracico.

Le preparazioni speciali del vitello, elencate a parte nelle varie metodologie, si possono distinguere in: « Bianchetta » (*Blanquette*); « Fricatelle » o « sminuzzato » od « ammorsellato »; « Fricassea » (antico « fracasso »), « Grillettato » (*Sautés de veau*), tra i quali quello detto « alla marinaresca » (*matelote*), con vino rosso; e finalmente il « Pane di vitello ».

2374. — Noce di vitello alla tolosana.

Preparate una noce di vitello senza staccare la zinna, e steccatela internamente con tartufi neri, prosciutto crudo e qualche piccolo cetriolino; lardellate la parte scoperta e bragiatela come di pratica, bagnando con vino bianco e brodo. Ponetela nel forno, coperta da foglio di carta unto di burro, per circa 3 ore, bagnando sempre la parte lardellata, senza voltarla. Levatela in seguito, ponetela sopra tegghia, passate il fondo, e ponete ancora la carne in casserola col suo fondo, che legherete con una tazza di spagnuola, e riporrete a forno moderato. Trinciate poi il vitello, rimettetelo in bella forma sul piatto con rialzo di farcia da chenelli; contornate con funghi interi, creste, tartufi cotti nel marsala e sugo di carne ridotto a diaccia, fegatini di pollo appena scottati con burro e diacciati con buona salsa; disponete tutto in gruppi, ai lati della noce, e in testa al piatto mettete due belle animelle steccate, cotte nella cozione di funghi e lucidate, mediante il pennello, con buona diaccia di sugo di vitello. Infiggete dentro la noce un'asticciuola guarnita con un tartufo tornito; salsate la noce e la guarnizione con salsa Tolosa al profumo di funghi, e servitene pure in salsiera a parte.

2375. — Noce di vitello alla giardiniera.

Prendete due noci di vitello, levateci la zinna, paratele a dovere, lardellatele, dateci forma ovale e ponetele in casserola con mazzolino guernito, un pezzo di prosciutto crudo, e bagnate con un fondo biondo di vitello, fino a coprire la carne dove è lardellata. Così, con sopra un foglio di carta unto, ponetele nel forno per circa tre ore, sempre bagnando colla loro cozione; quando saranno cotte e diacciate a dovere, ponete le due noci sopra un piatto con zoccolo di riso, in forma di alzata; guarnite i lati del piatto con giardiniera così composta: carotoline tornite, tutte d'uguale grossezza, rape al cucchiaio da legumi, pure ridotte a gelo con brodo e burro, cavoli di Bruxelles e pisellini, il tutto disposto a mucchietti; nel mezzo delle due noci e sopra il rialzo, ponete una coppa fatta con grossa rapa,

riempitela di pisellini, e fiancheggiatela con due asticciuole guarnite di fiori intagliati nelle rape e carote; salsate con semidiaccia e sugo di pomidoro; e servitene pure in salsiera a parte.

2376. — Noce di vitella all'italiana.

Regolate la parte scoperta d'una grossa noce di vitello, senza staccare la falda; lardellatela, legatela in forma oblunga e ponetela in casserola con burro, lardo, prosciutto e fette di carote, sedano, cipolle e mazzetto guarnito. Fatela rosolare per 20 minuti senza voltarla; bagnatela con brodo bianco e fondo di vitello fino a coprirla, ponetela a cuo-

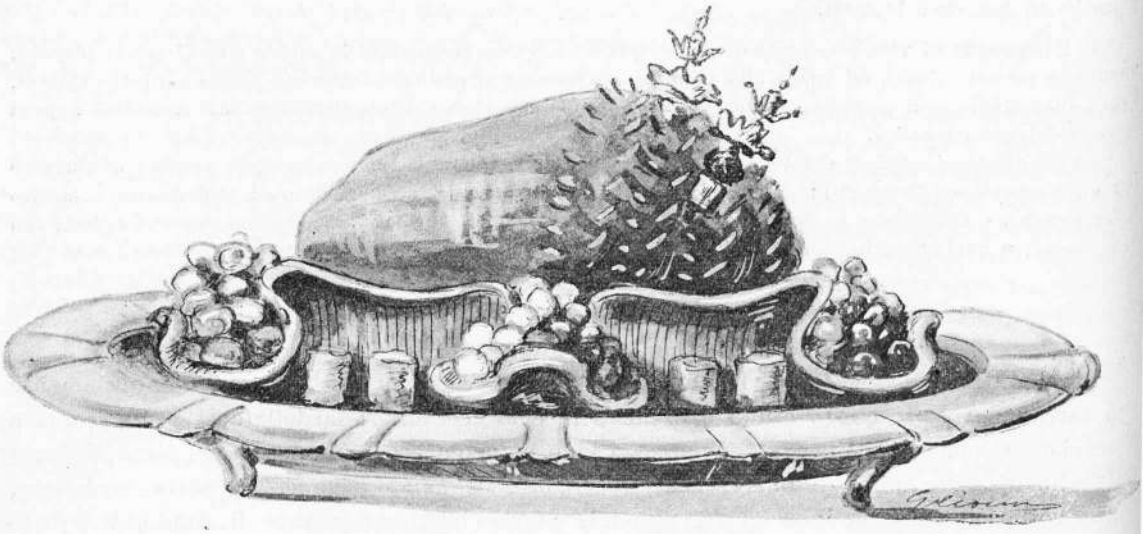


Fig. 103. — Noce di vitella all'italiana.

cere in forno moderato, e dopo due ore di cottura, levate la noce, passate e sgrassate il fondo, restringendolo e unendogli una tazza di vellutata; rimettete nel forno, durante 20 minuti circa, la noce col suo fondo per farlo gelatinare, fate in modo che i filetti di lardo facciano bella figura e situatela sul piatto, sopra crostone di riso intagliato; ponete alle due estremità due tazze di riso pure intagliate, una ripiena di tartufi neri cotti e salsati, l'altra ripiena di piccoli funghi d'ugual grossezza, cotti alla tolosana; ai lati ponete dei bodini, in forma di darìole, decorati con liste di lingua ben rossa e liste di bianco d'uovo cotto. Questi bodini gli avrete riempiti con farcia di carne, e fatti cuocere a bagno-maria. Mettete pure dei gruppetti di pisellini verdi; infiggete due asticciuole sulla noce che passino sino al crostone, e queste asticciuole saranno composte di darìole, tartufi e creste. Salsate la noce col suo fondo; servite a parte, in salsiera, con della spagnuola, corretta con cozione di funghi (*V. figura 103*).

2377. — Noce di vitello " Rinascimento italiano „.

Parate una grossa noce di vitello con la sua zinna, lardellatela a dovere, legatela dandole forma oblunga, e fatela bragiare a dovere, diacciandola come di pratica; ponetela poi su piatto di rilievo con sotto un crostone di patate duchessa; guarnite i lati con carote

ridotte a gelo, zucchette farcite, rape pure diacciate e patatine novelle tornite e lessate con acqua e burro. Salsate colla sua cozione, e servite in salsiera a parte della salsa spagnuola, corretta con sugo di pomidoro.

2378. — Noce di vitella alla Cagni (1).

Avrete una noce di vitello ben starnata, un petto di pollo; 50 gr. di tonno, 4 acciughe, una mela ranetta, un mazzetto composto di sedano, carote, cipolla. Mettete il tutto, ben preparato, in una casserola; bagnate con un litro di vino bianco, e sugo di un limone. Assaporite con sale, pepe in grani e 2 chiodi di garofano. Fate bollire lentamente, ed a cottura ultimata, aggiungete qualche foglio di colla di pesce rammollita sufficientemente con acqua. Lasciate raffreddare il maggior tempo possibile, indi chiarificate la gelatina che non dovrà essere troppo consistente. Pestate e passate pel setaccio il petto del pollo ed il tonno, finite questo apparecchio con qualche cucchiaiata di maionnesa e panna montata. Parate la noce di vitello, tagliatela a fette sottili, cospargendo ognuna coll'apparecchio summenzionato. Lisciate per bene la superficie, e ponete in una vaschetta di cristallo. Decorate un asparago con carote, rape e cetrioli scavati a piccole colonnine d'un centimetro e mezzo di lunghezza formando una banderuola. Decorate lateralmente la noce di vitello con lingua, e versate nella vaschetta la gelatina preparata in modo da coprire abbondantemente la suddetta decorazione. Circondate la vaschetta con ghiaccio raschiato, frammisto a dei ramoscelli di capelvenere.

2379. — Noce di vitello alla storiona.

Prendete una bella fesa di vitello, sbarazzatela dalle pellicole e dai nervi, tagliatela a piccoli dadi, e pestatela nel mortaio con 12 filetti di belle acciughe, 200 gr. di lardo, 150 gr. di tonno, ottenendo una buona farcia che assaporirete con sale, pepe e odore di noce moscata. Sulla tavola, che avrete spolverata di farina, metteteci la farcia e datele forma oblunga; ricopritela di lardo, e mettetela in casserola quadrata con l'anima; uniteci mezza bottiglia di vino bianco secco di Capri o di Conegliano, un bicchiere d'olio fino, 1 cipolla, 2 chiodi di garofano e pepe in grani, un mazzetto guarnito di lauro e timo, 30 gr. di tonno e qualche alice spinata, cuocete il tutto a fuoco lento per un'ora. Dopo 10 minuti che avrete levata la casserola dal fuoco, alzate l'anima, voltate la fesa, rimettetela sul fuoco ancora per 20 minuti e poi ponetela in luogo fresco. All'indomani levate la fesa, aggiungete alla cottura 2 fogli di colla col sugo di 1 limone ed un poco di Worcester. Mettetela in una scodella, aggiungendovi qualche cucchiaiata d'olio onde ottenere una buona salsa spumosa. Mettete la fesa sopra piatto, guarnitela con sotto aceti e copritela con la sua salsa.

2380. — Noce di vitello alla vesuviana.

Marinate con aromi ed un bicchierino di cognac, durante un'ora, una bella noce di vitello, dandole una forma rotonda. Ritirate la noce e fatela rosolare in una casserola, con del burro, poi togliete il grasso e bagnatela con il cognac già impiegato per la ma-

(1) *Il capitano di vascello Cagni ch'ebbe l'onore di accompagnare il Duca degli Abruzzi nelle diverse spedizioni, tra le quali quella verso il polo Nord.*

rinata, aggiungete i legumi e lasciate cuocere fino a tre quarti di cottura. Ritiratela dal fuoco, e col suo fondo confezionate una buona semidiaccia. Appena la noce sarà fredda, praticate, nella parte superiore, un'apertura rotonda un poco più larga di un pezzo da 5 lire d'argento, e profonda i due terzi della noce. Tagliate a fettine il pezzo che avrete tolto ed ammanitelo alla *Villeroy*. Riempite il vuoto della noce con un apparecchio soffiato con prosciutto d'*York* crudo e ben rosso e con qualche cucchiaiata di pomidoro. Tenetelo pronto, e venti minuti prima di servire, esponetelo al calore del forno non tanto forte, ben avvolto in carta burrata (posta però all'ingiro della noce, non sopra).

Appena il soffiato sarà sviluppato, drizzate la noce sopra un crostone di pane fritto, in un piatto rotondo, guarnito all'ingiro con tartufi ripieni di ortolani farciti e con la loro testa sporgente dal tartufo stesso, delle fettine di vitello già pronte alla *Villeroy*, piccoli mazzetti di spinaci in foglie, mandarini di patate, chenelli di pollo, tortoline sfogliate riempite di maccheroni con panna. Servite tosto, insieme ad una salsa fatta col suo proprio fondo, a parte.

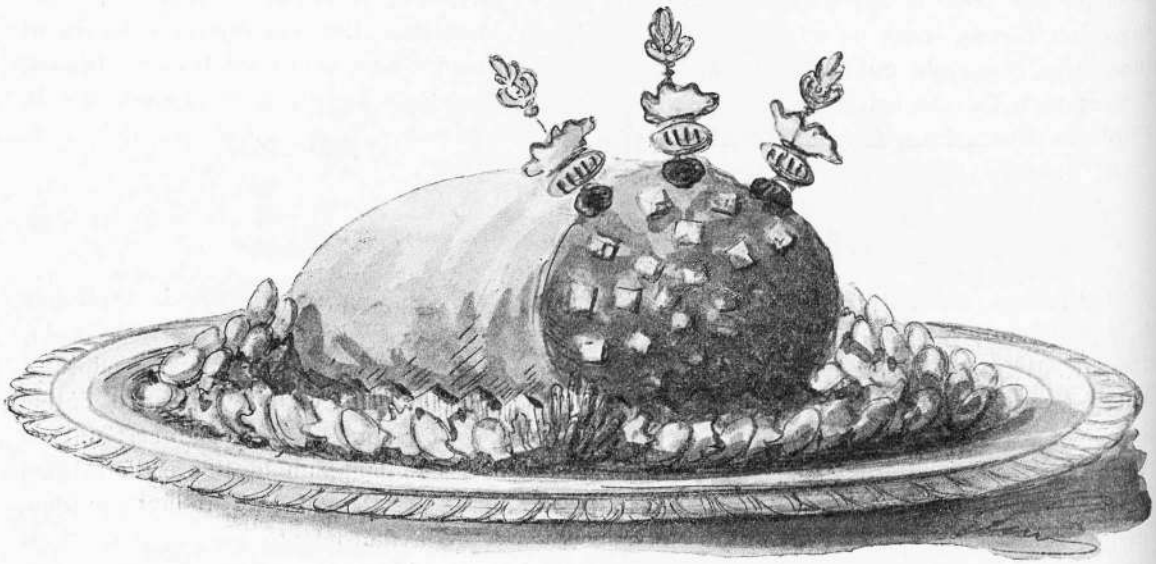


Fig. 104. — Noce di vitello alla sarda.

2381. – Noce di vitello alla sarda.

Preparate una bella noce di vitello, levandoci la zinna e la pellicola; battetela onde introdurvi pezzi di tartufi e lingua ben rossa, tagliati in forma di losanghette: formate un rosone ben preciso e di bella vista, poi coprite con una faldella larga di lardo, legatela e cuocetela con sopra foglio di carta, nel forno, per circa mezz'ora; dopo, sgrassate, bagnate con vernaccia e fondo fino a coprire la carne; fate cuocere adagino per non meno di 2 ore. Levate poi la noce, cui toglierete la carta e lo spago, e lucidatela a forno, sempre moderato, spennellandola col suo sugo. Intanto avrete pronto un pezzo di vitello lessato, tagliato in forma quadrata, oblungo e tenuto sotto pressione al caldo, onde formare un crostone da rialzo, che porrete sul piatto, e sopra cui appoggerete la noce di vitello con tre asticciuole in forma di ventaglio e guarnite di un chenello di tartufi e

creste. Intorno al piatto ponete dei chenelli bianchi di pollo e creste, alternando con gruppetti di cornetti (fagiolini teneri verdi) piccolissimi, all'inglese; alle due estremità, mucchietti di rocchettini di riso farciti con dodolata di fegato grasso. Salsate la noce con salsa vellutata, ben ultimata con cozione di funghi e pezzetti di burro fresco. Servite, in salsiera a parte, della suddetta salsa (*V. figura 104*).

2382. — Noce di vitello alla primaverile.

Steccate con grossi lardelli di ventresca una bella noce di vitello parata come se si trattasse della vivanda designata sotto il nome di *Bue alla moda*. Ponetela in una grande casserola con una o due cucchiaiate di grasso di rostito chiarificato. Conditela e lasciatela dorare su piccolo fuoco, rigirandola ben sovente. Quando sarà ben colorita d' un biondo rossiccio, ritirate il grasso, e bagnate la noce a metà del suo livello con un bicchiere di vino bianco secco, del brodo e del sugo. Lasciate cuocere al coperto, sull'angolo del fornello, con leggero fremito di subbollore. D'altra parte preparate una guarnitura di carote alla Vichy (vedi nel capitolo: *Legumi*), di funghi tagliati a fette sottilissime e grillettati nel burro, dei pisellini stufati e dei carciofini tagliati a quarti, imbianchiti e grillettati nel burro. Situate la noce di vitello su piatto di servizio, disponete le varie guarniture all'intorno, a mucchietti separati; velate il tutto con una salsa fatta col fondo di cozione sgrassato e passato per colatoio fino.

2383. — Noce di vitello su passato di asparagi.

Preparate come di regola un bel pezzo di noce di vitella; steccatela con piccoli lardelli. Guarnite il fondo della bragiera con delle rotelle di carote e di cipolle; deponeteci sopra la carne; aggiungete un grosso pezzo di burro e bagnate con una tazza di buon brodo. Lasciate cuocere su fuoco moderato, durante 2 o 3 ore (secondo lo spessore del pezzo di carne), rigirando ed irrorando la carne di quando in quando. D'altra parte avrete già pronte, ben raschiate e nettate, delle punte verdi di sparagi, che porrete a cuocere nell'acqua bollente e salata; appena cederanno sotto la pressione delle dita, ritiratele; sgrondatele e grillettatele leggermente nel burro. In un'altra casserola di coccio, oppure di pirofila, mettete un pezzo di burro fresco; stemperateci una cucchiaiata di farina, e ritirate la casserola sull'orlo del fornello; lavorate bene la miscela, ed aggiungete, poco a poco, della panna oppure del latte bollente; lasciate cuocere fino a buona consistenza. Versate in questa poltiglia le punte di asparagi grillettate nel burro; ponete a cuocere, ancora per qualche minuto, su fuoco moderato, rimestando continuamente. Passate poscia per colatoio fino; finite il passato, lungi dal fuoco, con un pezzo di burro fresco. Servite questo passato latteggiato, formando come una lettiera sulla quale adagiarete la noce di vitello tagliata a fette; passate il sugo di cozione del vitello, ed irroratene la purea. Servite il rimanente in salsiera.

2384. — Noce di vitello rifredda alla moderna.

E' preferibile che la noce sia di vitella da latte; paratela, steccatela con chiodi di tartufi neri e striscie di lingua; legatela con spago e ponetela a cuocere in casserola con buon fondo di legumi; quando sarà quasi cotta, bagnatela con 1|2 litro di buon vino di Madera o di Malvasia di Lipari, e lasciate che lo assorba quasi tutto; appena il vino si sarà ridotto a meno della metà, mantenete la carne bagnata appena, affinchè si con-

centri a gelo il fondo di cozione; appena cotta, estraetela e mettetela sotto pressione affinchè vi acquisti bella forma. Quando sarà ben raffreddata, tagliatela a fette sottilissime, e ciascuna fetta spalmatela con del fegato grasso, quindi tra una fetta e l'altra, ponetene una sottilissima di prosciutto cotto, tagliata della stessa dimensione di quella della vitella. Ricostituite la noce nella sua forma primiera e ponetela in uno stampo rettangolare, alto 6 cent.; decorate superiormente la noce con tartufi neri, quindi, copritela con ottima gelatina semiliquida e ponete in ghiacciaia a raffreddare. Nel frattempo avrete preparato — a seconda del vostro bisogno — dei margottini incamiciati uno con filetti di rapa, uno di carota, uno di fagiolini (tipo certosine), che riempirete con insalata alla russa. Appena la gelatina sarà completamente rappresa, sformate la noce su zoccolo di riso, e guarnitelo con i margottini, intercalati da crostini di gelatina.

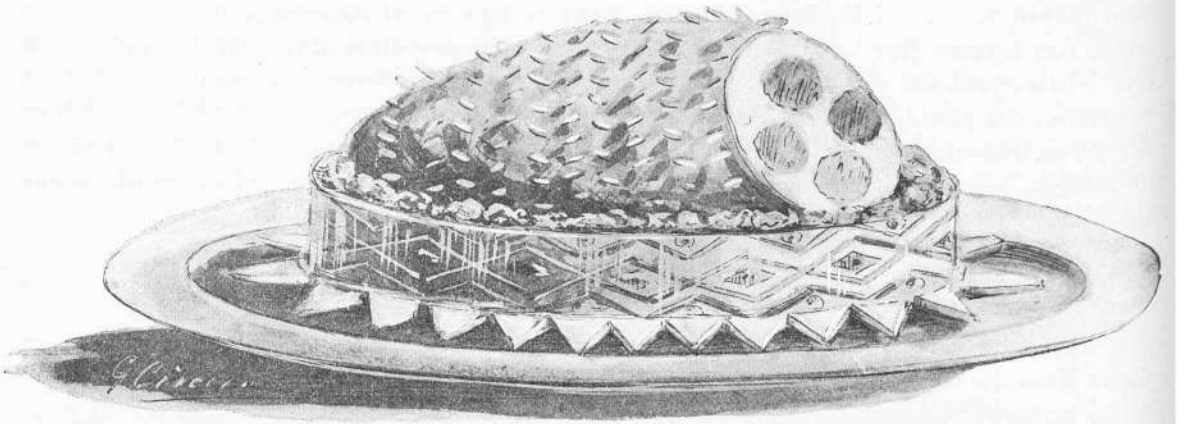


Fig. 105 — Noce di vitello rifredda alla triplice alleanza.

2385. — Noce di vitello rifredda alla triplice alleanza.

Ad una bella noce di vitello levate la fascia, paratela e battetela. Con un tubo detto a colonne, del diametro d'una moneta di 2 centesimi, praticate quattro fori nel centro del suo spessore, e nella linea più longitudinale. Questi fori gli riempirete: uno con fegato grasso, uno con tartufi neri, uno con carota rossa, e l'altro con farcia di pollo con pistacchi ben verdi. Steccatela, una metà con lardoni, e l'altrà metà con tartufi. Bragiatela su buon fondo ove avrete messo 50 gr. di prosciutto crudo. Bagnatela con un bicchiere di buon vino bianco secco; evaporato questo, bagnate con un buon fondo di gelatina. Fate cuocere adagino per 3 ore circa. Passatela e lasciatela raffreddare nella sua cottura. Diaccia che sia, levate la noce, sgrassate ben bene la cottura, che dovrà essere limpida come gelatina. Riducetela, se fa bisogno, e con questa diacciate abbondantemente la noce che avrete avuto cura di tagliare in fette regolari. Incamiciate con gelatina uno stampo ovale di dimensione adatta per contenere la noce. Decoratela con svariate qualità di legumi ed erbaggi e tartufi per modo da darle un'aspetto variegato e screziato di bell'effetto decorativo. Riempite con un'insalata legata con maionnesa e gelatina. Quando sarà ben fredda, diaccia, sformatela, adagiate la noce sul piatto da rilievo e contornatelo con crostoni di gelatina (*V. figura 105*).

2386. — Noce attonnata di vitello all'italiana.

Prendete una noce o sottonoce di vitello, frolla e molta bianca; battetela leggermente e legatela con spago. Posta in adatta casserola, unitele mezza cipolla, carote e sedano, foglia di lauro, un po' di timo, 2 chiodi di garofano, pepe in grani, uno spicchio d'aglio, mezzo bicchiere d'olio fino d'oliva. Fate irrigidire leggermente a forno moderato, uniteci mezzo litro di vino bianco di Conegliano, tre alici spinate, 150 gr. di tonno sott'olio, coprite la noce con brodo bianco; spremetegli sopra il sugo di un limone, aggiungete 4 fogli di colla di pesce; assapporite con sale, coprite ermeticamente, fate bollire lentamente per due ore. A giusta cottura, ritirate la casserola in luogo fresco; fate gelare il tutto. Levate la noce, sbrigliatela, e paratela per bene d'ambo le parti, riscaldate la cozione, passatela pel cornetto, chiarificatela onde ottenere una gelatina che non dovrà essere troppo consistente. Levate dal fondo le verdure, unite i ritagli della noce al rimanente della cozione, passate il tutto per lo staccio tre volte di seguito, ottenendo così una salsa bianca piuttosto densa; unite a questa della maionnesa in proporzione di 1|3 del volume della salsa; assaporitela, se occorre, con limone e sale. Tagliate a sottili fette la noce; frammezzate ogni fetta con un cucchiaio di salsa; ridate alla noce la primitiva forma; coprendola per bene colla salsa. Riempite dei fondi di carciofi, cotti alla greca, con bastoncini di carote, rape e punte di asparagi lessate; condite con maionnesa il tutto, tenendo dritto per mezzo d'anelli, essi pure di verdure. Tagliate in due delle uova sode, levate loro il tuorlo che riempirete con burro di Montpellier, e le altre con passato di pomidoro all'essenza di rafano legata con maionnesa. Ponete su un piatto un rialzo di riso intagliato, coprite il fondo del piatto con gelatina. Disponete la noce sul rialzo; circondate la base con fondi di carciofi, tramezzando con le uova ed alternando i colori. Velate leggermente il tutto con gelatina già preparata; servite il di più della salsa a parte in salsiera.

2387. — Noce di vitello attonnata alla lombarda.

Prendete una bella fesa di vitello; sbarazzatela dai nervi e dalle pellicole, ponetela in casserola con acqua fredda, lasciandovela per 3 ore, e cambiando l'acqua ogni tanto. Poi mettetela in casserola con una cipolla, un chiodo di garofano, mezza carota, un pezzetto di sedano, un bicchiere d'olio ed uno di vino bianco, una tazza d'acqua e sale, pepe necessario; coprite e fate cuocere lentamente. Quando sarà ben cotta, mettetela in una terrina, ricopritela con olio, e fatela riscaldare. Ritiratela in luogo fresco per servirla all'occorrenza. Quando volete servire l'attonnato, pestate nel mortaio 3 acciughe con 100 gr. di tonno sott'olio, passate per lo staccio con olio, vino bianco e limone, fate una buona salsa; tagliate la fesa a fette, copritela con la sua salsa e servite. All'occorrenza potete guarnirla con dei sott'aceti, specialmente con funghi di Morbegno, capperini di Sardegna ed olive d'Ascoli.

2388. — Nocelle di vitello alla Garibaldi.

Da due filetti di vitello, ricavate delle così dette nocelle rotonde, alte mezzo centimetro, e ponetele in una saltiera insieme a del burro chiarificato bollente. Fatele rosolare da una sola parte su fuoco vivo, e levatele subito. Con un po' di farcia ben montata alla panna, fate un cordoncino intorno alle nocelle, dalla parte cotta, mediante cornetto. Riempite il centro, un po' concavo, con salsa Mornay ridotta. Cospargete sopra detta salsa del reggiano ed anche un po' di burro mediante pennello; ponetele in saltiera con

con un po' di burro chiarificato. Nel medesimo tempo preparate 6 pomidoro non troppo maturi e sbucciati, che taglierete a metà e sgranerete; poneteli in una saltiera con un po' d'olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe; aggiungete il numero preciso di olive quante sono le nocelle, così, pure, spaccate a metà delle acciughe ed arrotolate per modo che nel mezzo ci stia l'oliva. 5 minuti prima di servirle, mettete le nocelle sul fuoco vivo per qualche secondo, quindi fatele grattinare nella salamandra a forno forte. Ponete i pomidoro, per qualche minuto, nel forno forte, quindi disponeteli sul piatto all'ingiro, collocandovi sopra le nocelle e mettendo nel mezzo a ciascuna l'acciuga colla relativa oliva. Servite con nel mezzo dei pisellini, ed a parte, in salsiera, del sugo di vitello ridotto (*V. figura 106*).

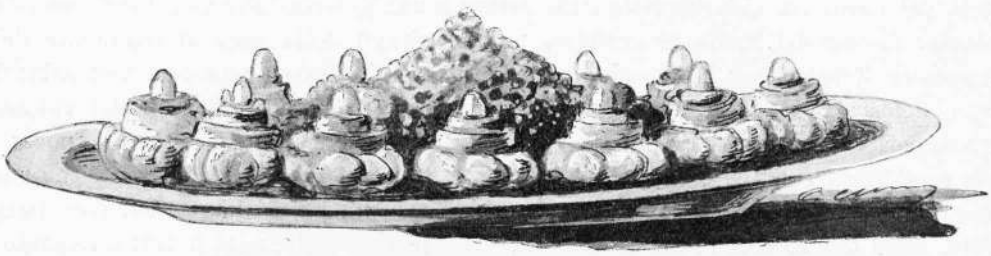


Fig. 106. — Nocelle di vitello alla Garibaldi.

2389. — Nocelle di vitello alla Salimei (1).

Prendete un filetto di vitello sgrassato e sbarrazzato dai nervi e pellicole; gustate di sale, pepe e noce moscata; aggiungete una punta d'aglio e cognac; gr. 100 di funghi freschi pelati; gr. 100 di midolla di manzo; gr. 100 di tartufi di Piemonte crudi; un decilitro di panna doppia. Passate il tutto (tranne la panna) due volte alla macchina tritacarne, raccogliendo il passato in una terrina che porrete per qualche istante sul ghiaccio. Lavorate la massa colla spatola di legno e unitele la panna ed il cognac. Sulla spianatoia infarinata dividete il composto in dodici nocelle che saranno della grossezza d'un piccolo uovo, appiattitele colla lama del coltello dandole la forma di piccole bistecche. Panatele e friggetele nel burro di Milano; deponetele su pannolino, per toglierle l'unto, e adagiatele su bordura di farcia decorata; nel centro mettete delle punte di sparagi alla parmigiana. Salsatele con una salsa bruna montata al burro e finita col sugo di mezzo limone.

2390. — Nocelle di vitello alla messinese.

Da due filetti di vitello tagliate delle nocelle dello spessore d'un centimetro; battetele leggermente e lardellatele; fatele rosolare vivamente con un po' d'olio; quando avranno preso un bel colorino, levatele e ponètele in una tegghia ove avrete messo: gr. 100 di cipolla, tagliata fina a giuliana; gr. 100 di prosciutto crudo, tagliato fine a giuliana; un mazzetto guarnito, un pizzico di prezzemolo fino, sale e pepe; versate sulle nocelle due bicchieri di vino bianco secco, coprite ermeticamente e mettetele nel forno, per modo che assorbano il vino senza però asciugarlo completamente; nel caso, bagnatele con un po' di

(1) *La Contessa Zucchini Salimei di Milano, fine buongustaia, e gentilissima convitatrice.*

brodo. Dopo un'ora di cottura, spargeteci sopra una giuliana composta di 4 peperoni dolci e di 4 pomidoro sbucciati e sgranati, tanto i primi che i secondi. Coprite la teglia e fate cuocere ancora per una buona mezz'ora; levate il mazzetto. Servitele su crostoni di pane fritto, e versateci sopra il resto dell'intinto.

2391. — Sella di vitello alla Franco Berra.

Preparate una sella di vitello, accorciate le faldelle con simmetria per ottenerle diritte e piuttosto basse; levate il grasso e gli arnioni, sopprimete le pellicole dei due grossi filetti per lardellarli; mettete la sella in una teglia o casserola lunga e bassa con fondo di legumi a fettoline, burro, lardo prosciutto e mazzetto guarnito. Fate rosolare e

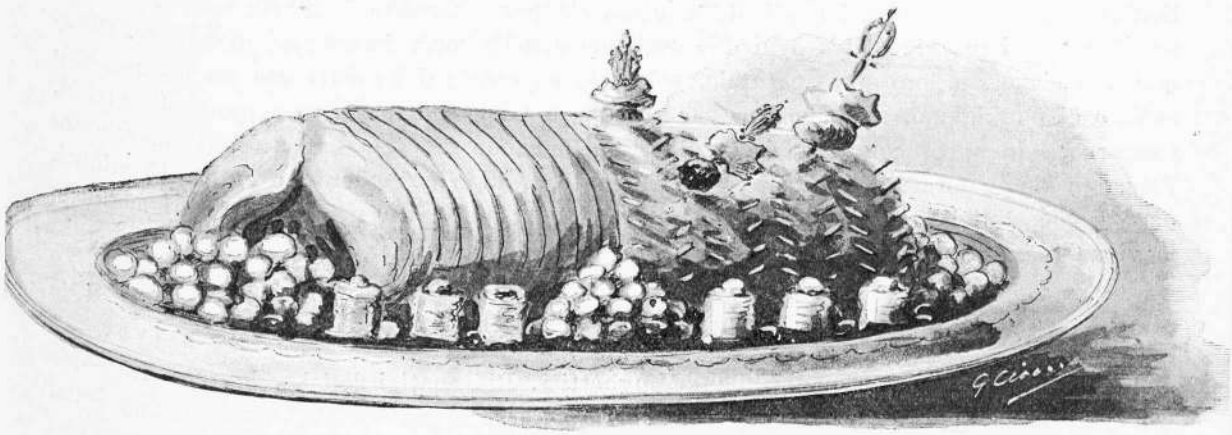


Fig. 107. — Sella di vitello alla Franco Berra.

bagnate con vino bianco e brodo, coprite con carta unta di burro, esponetela al forno e fate cuocere adagio, bagnando sovente; quando sarà colorita, dopo 2 ore e mezzo circa di cottura, levatela dalla teglia, passate il fondo e sgrassato bene, passatelo per la stamigna; unite al fondo una tazza di buona vellutata, salate e serbate in caldo. Parate bene la sella e levate i due filetti, tagliateli a fette e rimettete subito i filetti sopra l'osso, ciascuno al suo posto. Guarnite la sella, dalle due estremità, con delle crocchette di riso rotonde e con dei volantini alla Monglas; il tutto disposto a mucchietti, e sopra alla sella un'animella di vitello lardellata; salsate con il suo fondo chiaro; ponete 3 asticciuole guarnite con un chenello ed una cresta. Servite a parte un salsiera con semidiaccia (*V. figura 107*).

2392. — Sella di vitello alla Minghetti (1).

Abbragiate la sella come di regola. Staccatene i due grossi filetti, lasciando sussistere 2 incavi fissi quadrangolari nell'interno. Per ciò fare incidete la sella per il lungo dell'osso del dorso, come pure ad ogni estremità, e ad un centimetro dai margini tutt'intorno. Per tal

(1) *Uomo di Stato, economista e valente oratore, nato a Bologna (1818-1886). Fu più volte ministro. Stipulò con Napoleone III la convenzione del settembre 1864 per lo sgombero dei francesi da Roma.*

guisa voi potrete ricavare i filetti, distaccandoli con precauzione dalle ossa cui aderiscono. Dettagliate i filetti con molta regolarità, a guisa di anguillette *(aiguillettes)* oppure di scaloppine. Salsate un poco il fondo della doppia cassa che forma la sella in tale trattamento con besciamella al paprika; riformate i filetti al loro posto nel loro stato primitivo, frapponendo fra ogni scaloppina un poco della medesima salsa e due lamelle di tartufo. Velate la superficie con salsa besciamella al paprica ben accentuata, e lucidate a gelo rapidamente colla salamandra. Togliete, in seguito, la sella colla palettina per disporla sul piatto di servizio. Accompagnatela coi fondi d'abbragiatura ridotti — a parte — e con un timpano di pilao di riso.

2393. — Sella di vitello alla Nelson.

Procedete come per la precedente, soltanto sostituite alla besciamella con paprica una Soubise, sia per guarnire i fondi della sella, sia per riformare i filetti; intercalate una sottile fetta di prosciutto tra ogni due scaloppe e della medesima forma di queste. Riformate che siano nel loro stato naturale, velate la superficie della sella con un apparecchio soffiato al parmigiano, addizionato, per un quarto del suo peso, con purea di tartufi. Contornate la pezza con una robusta striscia o benda di carta burrata onde mantenere l'apparecchio in forma, e avanzate la sella nel forno di calor moderato, durante 15 minuti, onde si consolidi l'apparecchio. Togliete la detta benda di carta nel momento di mandare la vivanda in tavola. Accompagnatela con i fondi d'abbragiatura della pezza stessa.

2394. Sella di vitello alla Kossuth (1).

Si proceda come per quella alla « Minghetti ». Riformati i filetti, velate le scaloppine con una salsa Soubise accentuata con *currie-powder,* senza tartufi. Rintegrata la sella, velatela con besciamella tomatata ben accentuata e lucidata a gelo. Guarnite la pezza con mezzi garzuoli di sedano abbragiati nel fondo di cozione della sella. Timballo di pilao di riso a parte.

2395. — Sella di vitello alla principe Orloff.

Procedete come per le precedenti; riformate velando le scaloppine con Soubise, dopo averle tramezzate con belle lamelle di tartufi. Ricoprite tutta la superficie della sella con salsa Mornay alquanto « soubisata » (cioè mista ad apparecchio Soubise), ben accentuata, e lucidate la pezza a gelo.

2396. — Sella di vitello alla Romanoff.

Procedete come per la « Kossuth », riformate i filetti velando le scaloppine con un'affettata sottilissima di funghi da campo — detti *gribouis* in Russia — legati con panna. Ricoprite la superficie della pezza con una besciamella molto accentuata e finita con burro di gamberi. Circondate la sella con una corona di finocchi, spaccati in due ed abbragiati nel vino bianco. Accompagnamento: i fondi della pezza passati e ridotti a parte.

---

(1) *Lojos Kossuth, celebre patriota ed agitatore ungherese, nato a Monok e morto a Torino (1802-1894), dove s'era stabilito nel suo esilio, fin dal 1865, con la sua famiglia. Fu amico di Mazzini e di Garibaldi.*

2397. — Sella di vitello alla Tosca.

Identico trattamento, sul principio, come per quella alla « Kossuth ». Colmate i vani dei filetti quasi intieramente con maccheroni alla panna, tagliati corti. Sopra questa guarnitura riformate i filetti, velando ogni scaloppa con purea di cipolla alla Soubise ed intercalando, tra l'una e l'altra, una lamella di tartufo, per modo che i filetti, così riformati, sormontino simmetricamente da cadun lato della schiena. Ricoprite la superficie della sella con besciamella « soubisata » e lucidate a gelo. Accompagnate la pezza col proprio sugo d'abbragiatura.

2398. — Sella di vitello alla parigina.

Accorciate l'osso e levate la pellicola dei due filetti ad una sella; lardellatela e ponetela in una bragiera con fette di legumi, burro, lardo e mazzetto solito; bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e fondo chiaro, e cuocetela nel forno; quando sarà perfettamente cotta, mettetela sul tagliere, distaccate i due filetti, tagliateli per isbieco e riponeteli al loro posto sopra la sella: disponete la carne su piatto da rilievo, guarnendola ai lati, se trovate spazio sufficiente sul piatto, con crostatine di riso riempite di rognone grillettato col madera, e mazzolino di punte di sparagi, alternando quest'ultimi colle crostatine. Ad una delle estremità, ponete un mazzetto di carciofi farciti alla *Barigoule*; all'altra un mazzetto di pomidoro farciti alla provenzale. Mettete pure 3 asticciuole guarnite con piccola tazza di rapa intagliata col coltellino e riempita con una cucchiaiata di pisellini all'inglese: salsate con buona salsa al marsala, e servite salsiera a parte (*V. figura 108*).

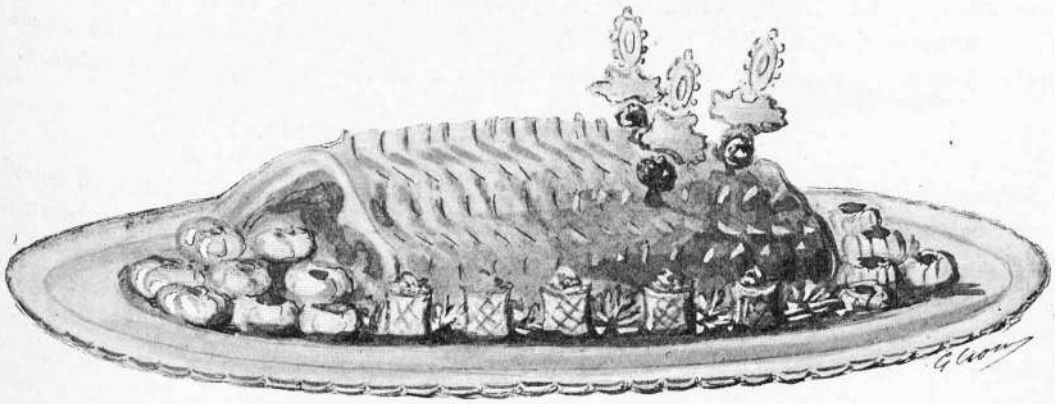


Fig. 108. — Sella di vitello alla parigina.

2399. — Sella di vitello alla Cougnet.

Da una bella sella di vitello togliete il rognone ed il filetto gentile, parateli a dovere; levate la pelle dei due grossi filetti; e lardellata e legata la sella, ponetela in una teggliia con burro e fette di legumi e lardo; bagnatela con burro liquefatto, e, coperta di carta unta, ponetela nel forno ove cuocerà moderatamente, bagnandola sovente colla sua propria cozione. Quando avrà preso bel colore, mettetela sull'asse, staccatene i due filetti che

taglierete a fette sottili, per rimetterli subito dopo al loro posto sull'osso della sella che disporrete su piatto di rilievo. Guarnite la sella con melanzane farcite alla nizzarda e pomidoro pure farciti alla provenzale; in testa al piatto metterete il filetto gentile ed il rognone, cotti arrosto e tagliati in forma di scaloppe, montati a corona, alternando il rognone colle scaloppe di filetto; in mezzo ponete una cucchiaiata di punte di asparagi. Salsate con salsa vellutata, e servite la restante in salsiera a parte.

2400. — Sella di vitello all'inglese.

Tagliate ed accorciate le bardelle di una sella di vitello; copritela con fette di lardo; legatela bene, e mettetela in una tegghia con burro lardo e sale. Fatela cuocere a forno moderato, bagnandola sovente; cotta che sia, slegatela, levatene i due filetti che taglierete a fette sottili e riporrete subito a posto sulla sella, la quale sarà già disposta sul piatto. Tagliate poscia il piccolo filetto ed il rognone, che avrete a parte cotti arrosto, in una ventina di fette, e preparate pure una ventina di fette di presciutto cotto, ben rosso; guarnite la sella, alternando le fette di rognone e di piccolo filetto colle fette di prosciutto; ponete il piatto alla bocca del forno per scaldarlo, in testa del piatto mettete due mucchietti di pisellini ben teneri, conditi con burro, ed una presa di zucchero all'inglese; salsate con buona vellutata alla panna, e servite il rimanente in salsiera.

2401. — Sella di vitello al Rinascimento.

Abbragiata che avrete la sella e lucidata a gelo, disponetela sul piatto di servizio con un grosso mazzetto di cavolifiori alle due estremità. Il rimanente della guarnitura disponetelo sui lati, a mucchietti o biche alternate. Accompagnate la pezza co' fondi di sdiacciamento, passati e ridotti, e salsa olandese per i cavolifiori; ben inteso: fondi e salsa a parte.

2402. — Sella di vitello alla Talleyrand.

I filetti della sella, in questo apprestamento, devono essere steccati con tartufi neri tagliati a grosso chiodo (da 12 a 16 gr.), confitti regolarmente ed abbondantemente per modo da consumare circa 300 gr. di tartufi per una sella di peso medio. Bardatela, abbragiatela, lucidatela a gelo all'istante di servire, e disponetela sul piatto di servizio con una semplice porzione di sugo ridotto (il resto lo servirete in salsiera a parte), ed una guarnitura alla Talleyrand in timballo.

2403. — Sella di vitello alla Certosina.

Abbragiata e lucidata a gelo. Disponetela su piatto lungo, con, ad ogni capo, una « certosina » di legumi. I fondi ridotti, chiari, parte vanno messi sul fondo del piatto, parte serviti in salsiera separatamente.

2404. — Sella di vitello alla Matignon.

Abbragiatela a metà cottura, quindi ritiratela e velatene la superficie con una Matignon (Vedi *Apparecchi e Guarniture*) piuttosto densa. Ricoprite con falde sottili di ottimo prosciutto; imballatela in una reticella di maiale, e concedete ancora 2 ore di cottura in forno di calore moderato. Servitela con i fondi ridotti, in salsiera a parte.

2405. — Lombata di vitello alla primaverile.

Disossate la lombata, sopprimendo il rognone e il filetto, bardatela con fascia di lardo, rotolatela e legatela; mettetela in una teglia quadrata con burro, fette di cipolle, sedano, carote, lardo e prosciutto: fate rosolare per 20 minuti, bagnando con vino bianco e brodo; poi salate e mettete in forno a cuocere, avendo cura di rivoltarla di tempo in tempo. Cuocete a parte, arrosto, il suo filetto ed il rognone. Al momento di servire la lombata, levatele la fascia, e postala sopra il piatto di servizio, metteteci sopra il grosso filetto della lombata, tagliato a fette sottili, un po' per isbieco, lucidate col pennello, guarnite i lati con piselli e punte di sparagi; ad una delle estremità del piatto, mettete il filetto gentile ed il rognone tagliati a fette; dall'altra, un mucchietto di patatine novelle. Salsate la lombata con salsa Madera, e servitene a parte (*V. figura 109*).

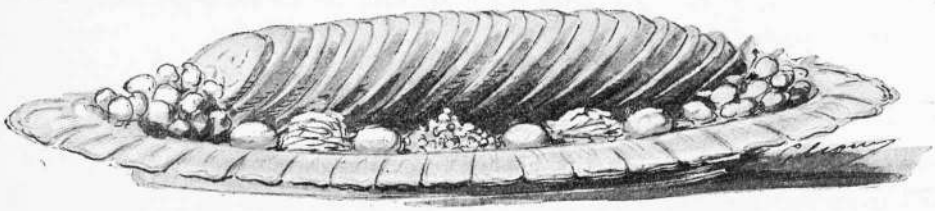


Fig. 109. — Lombata di vitello alla primaverile.

2406. — Lombata di vitello arrosto col rognone.

Disossate una bella lombata, levatene i rognoni, lasciandoli però un poco coperti di grasso; tagliateli superficialmente ed internamente; sopra la lombata mettete i due mezzi rognoni; rotolate stretta e legate la lombata; poi cuocetela nello spiedo, durante non meno di due ore, bagnandola sempre col fondo della leccarda. Potrete anche cuocerla arrosto in casserola con burro e lardo, mettendola nel forno. Cotta che sia, trinciatela a fette non troppo sottili, ponetela sul piatto e guarnitela con patatine arrosto, e con crochette pure di patate; salsate col sugo di vitello e ponete in testa al piatto un mazzetto di crescione ben verde.

2407. — Lombata di vitello in arrostini affogati alla milanese.

Prendete una bella lombata con unite due costolette; levate il rognone ed il filetto gentile sotto la lombata, comprese le due costolette, eliminate l'osso della schiena segandolo fino all'attacco delle ossa della lombata, inclusi gli ossi delle costolette; accorciate un po' la bardella e rotolatela, onde tagliare dieci o dodici rotelle dello spessore di due centimetri; battete un po' queste rotelle, e ponete loro in mezzo un pezzetto di rognone coperto del suo grasso; fasciatele colla loro bardella ed affrancatele con stecco di legno; ponete tutte le rotelle in una saltiera con burro fuso e lardo raschiato; fatele rosolar bene, e, di tanto in tanto, bagnatele con brodo bianco; basterà, per cuocerle, meno di un'ora. Cotte che siano, diacciatele, levateci gli stecchi e ponetele su piatto da rilievo, contornate d'una sola guarnizione, cioè pisellini o patate al cucchiaio, o risotto alla milanese; salsate col proprio sugo.

2408. — Lombata di vitello alla Montagné.

Disossate una lombata di vitello, tenendo corta la bardella; battetela un poco e sbarazzatela dai nervi e pellicole; copritele con fette di lardo, legatela senza rotolarla e mettetela in una tegghia con burro per cuocerla arrosto in forno, bagnandola, di tanto in tanto, con qualche cucchiaiata di brodo; non appena la lombata sarà cotta, toglietela dal forno, sbarazzatela dal lardo, datele forma rettangolare per poi tagliarla a fette piuttosto sottili. Ponendola sul piatto, fra le fette di lombata, intercalate delle fettoline di tartufi bianchi di Piemonte, e ricomponetela in modo che non sembri tagliata diacciatela con una tazza della sua cozione sgrassata; dopo velatela con una besciamella adatta, e tartufi a fette; spolverizzate con reggiano grattato, irrorate superiormente con burro chiarificato, e lucidate nella salamandra, o ponetela nel forno, per qualche minuto, affinchè sia ben caldo. Guarnite il piatto con piccoli volantini di sfogliata ripieni di *Monglas;* ponete da un capo il filetto gentile cotto arrosto e tagliato a fette; dall'altro capo del piatto un gruppo di scaloppe di rognone, pure cotte arrosto, ed infisse sopra diverse asticciuole onde formarne un mazzetto. Servite a parte una salsa al marsala.

2409. — Lombata alla Cameroni.

Preparate una lombata di vitello come di regola; affettatela, contornatela di riso, con rognoni e verdure in cartocci. Salsate al madera.

2410. — Lombata alla D'Abulfera.

Lombata guarnita con cibreo di coniglio e di tartarughe in umido.

2411. — Quadrello di vitello alla primaverile.

Prendete un quadrello di vitello con uniti due nodi, sotto il rognone; levate l'osso della schiena e accorciate le ossa delle costolette; lardellate a dovere e fate bragiare con burro, fette di cipolle, di carote, di sedano e prosciutto; appena abbia preso colore, levateci l'unto e bagnate con brodo, badando che la parte lardellata superi il brodo: mettete al forno per un'ora e più, sempre bagnando sulla parte lardellata; poi, levato il quadrello, passato e sgrassato il fondo, parate il suddetto, accomodate le ossa e riponetelo nella casserola col suo sugo, corretto, di sale pepe e una tazza di vellutata; ponetelo in forno a diacciare per mezz'ora; tagliate poi il quadrello, alternando le coste, una coll'osso e una senza; disponete, sopra piatto da rilievo, un crostone di patate duchessa e sopra metteteci il quadrello riunito; guarnite con una primaverile, fatta col cucchiaio da legumi, disposta a mazzolini, e composta di: piselli verdi, rape, carote, punte d'asparagi; salsate col suo fondo e servitene pure in salsiera a parte.

2412. — Quadrello di vitello alla Turati.

Prendete un bel quadrello, con due nodi della lombata, paratelo a dovere, accorciate l'osso delle costolette, copritelo di fette di lardo e cuocetelo arrosto in forno moderato, e quando sia cotto, parate gli ossi onde avere il posto di mettere un fiocco di carta: tagliate le costolette alternate, cioè una coll'osso e una senza, ponetele a corona sopra piatto da rilievo rotondo, ponete nel centro un bozzolo o tubo di latta affrancato sul piatto

con pasta; riempite il vuoto di una guarnizione alla Turati, composta di chenelli di tre colori e funghi alla tolosana; mettete un'asticciuola nel bozzolo guarnita di fiori in verdura, salsati con semidiaccia, e servite a parte una legumiera con risotto.

2413. — Codino di vitello brasato alla Ponti.

Da una bianca coscia di vitello, infrollita a punto, toglietele al disopra la fesa con aderente la coda: sbarrazzatela dalla pellicola onde poterla lardellare; accorciate il codino, legatela e ponetela in casserola con fondo di legumi, fette di lardo, prosciutto e burro e mazzetto guarnito: fate rosolare per 10 minuti, bagnandola con un bicchiere di marsala;

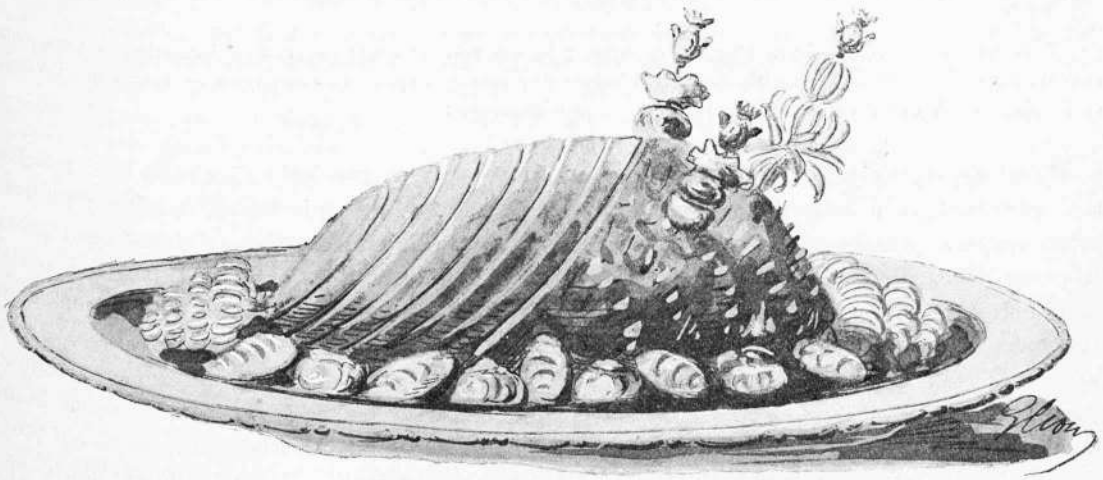


Fig. 110. — Codino di vitello brasato alla Ponti.

untieci 2 ramaiuoli di brodo, coprite con foglio di carta e ponete la casseruola nel forno e lasciate cuocere la carne, senza voltarla, e bagnandola di tanto in tanto; dopo due ore, levate il codino, passate il fondo, mescolatelo con una tazza di spagnuola, lucidate il codino alla bocca del forno e fate che la parte lardellata si presenti bene. Al momento di servirlo, trinciate il codino a fette, poi riunitele; ponetele su piatto con crostone di riso intagliato sotto; circondate con chenelli decorati con tartufi, con pomidori farciti, tutti d'uguale grossezza, e creste bianchissime, tutto disposto a gruppi: alle due estremità, ponete due grosse animelle lardellate e ben diacciate, mettete un elegante riccio di carta intorno al codino e due asticciuole guarnite di un chenello di pomidoro ed una cresta; salsate colla stessa cozione tanto il codino che la guarnizione e servite una semidiaccia a parte (*V. figura 110*).

2414. — Codini di vitello alla fioraia.

Da una coscia di vitello, levate la sottonoce con attaccato il codino fino al termine del garetto, battetela, toglietegli la pelle sulla superficie esterna e lardellatela a dovere; ponetela in bragiera con fondo di legumi, lardo, prosciutto e burro; rosolatela bagnando con vino bianco e brodo, e ponete la bragiera in forno per un'ora e mezza, senza voltar la carne e bagnando la parte lardellata. Levateci poi il codino, passate il fondo e rimet

teteci la carne, riponendola al forno, a diacciare, e bagnandola di tanto in tanto col suo fondo, e se occorre, aggiungete qualche tazza di brodo. Preparate intanto un bel crostone, di patate duchessa, quadrilungo, e ponetelo su piatto da rilievo; trinciate il codino a fette non troppo sottili e piuttosto sostenute, riunitele e ponetele sul crostone: sul codino mettete un bel riccio di carta; in giro al piatto ponete una guarnizione così composta: fondi di carciofi diacciati e riempiti di una brunese di legumi; mucchietti di pisellini, di cornetti fini e di punte di sparagi; in capo al piatto un mazzetto di cavolfiori coperti di salsa olandese; salsate la carne con salsa di semidiaccia, corretta col pomodoro, e servitene pure in salsiera a parte.

2415. — Pezzo di Cosciotto di vitello alla fiamminga (*del Bell*).

È la vivanda favorita della Fiandra orientale; la sua salmistratura preventiva permette alle buone massaie di conservare — specialmente durante i calori dell'estate, oppure in campagna — la carne di vitello, così soggetta ad avariarsi rapidamente. Ecco il procedimento:

Soffregate, su tutta la superficie di un bel pezzo di cosciotto di vitello da 2 a 3 Kg., con una mistura a base di sale rafforzato con l'aggiunta d'un pizzico di salnitro; ponetelo sotto leggera pressione dentro una terrina, situatela in sito fresco e rigirate ogni giorno il pezzo di carne. In capo a 3 o 5 giorni (secondo la temperatura della stagione o dell'ambiente), togliete il pezzo di sotto pressione, lavatelo, cuocetelo, coperto d'acqua (senza sale però), come per un allesso, insieme a 2 carote, una cipolla, irta di 2 chiodi di garofano, mezzo grumolino di sedano ed un mazzetto guarnito. Lasciate cuocere, tenendo però la carne piuttosto soda. Colla sua cozione, passata pel colino, fate una salsa bianca legata con 3 o 4 tuorli d'uovo; acidulatela con sugo d'un limone e sbattete bene coi tuorli. Servite, nello stesso tempo, su piattino, dei capperi, cetriuoli, ed altri piccoli sottoaceti, nonchè, a parte, delle patate calde bollite.

2416. — Girello di vitello alla moscovita.

Fate cuocere con burro (*glacer*), in una casserola, con qualche fetta di prosciutto, un bel girello di vitello; tanto in un pezzo solo, come tagliato ad uso *ossi buchi*. Preparate circa mezzo litro di besciamella liquida che unirete, a metà cottura, col girello, badando che questi sia ben tirato e di un bel color d'oro; indi lasciate terminare la cottura a fuoco lento; passate la salsa pel cornetto di crine, osservando che sia a giusta riduzione, ed aggiungete una cucchiaiata di panna sciolta con due tuorli d'uovo ben frullati; il tutto in modo da ottenere una salsa spessa e liscia, dandogli il gusto di finocchio; indi salsate e servite ben caldo con un cordone di passato di patate.

Delle Braciuole alla moderna.

Una volta il cosciotto di vitello veniva tagliato per traverso; le fette risultanti venivano dette *carbonate* o *braciuole* se venivano arrostite sulla gratella (vedi nel capitolo: *Arrosti*, la teoria della cottura su gratella), sul fuoco del carbone o delle brace; e *rulli*, quando, dopo essere state leggermente infarinate, arrotolate e legate collo spago; venivano *abbragiate* o meglio *attuffate* in teglia, o *stufate* nel loro sugo.

Oggigiorno la « braciuola » consiste in una fetta, spessa circa 2 cent., tagliata nella noce di vitello, alquanto appiattita colla stiaccia, e steccata, mediante un lardatoio fine, con dei filettini di lardone a mezzo sale, bel fresco, bianco e consistente, della lunghezza di 4 cent. e di 2 mill. di lato, che devono essere introdotti lievemente nelle carni, affinchè abbiano agio di rosolare e non rimanere grassi, quindi indigesti; perciò è da raccomandarsi di non ficcarli troppo profondamente nelle carni, affinchè il calore del forno possa raggiungerli, e rosolare bene la superficie della braciuola steccata, impedendo — per tal guisa — che il succo interno delle carni rimonti pel foro aperto dall'ago lardatore, e le fibre della carne diventino aride e mal cotte. La braciuola dev'essere cotta per modo che la si possa tagliare, come si dice, col cucchiaio; succosa e di alto gusto; dorata superficialmente e bianco lattea all'interno. Tagliandola col coltello, bisogna tagliare le fibre per isbieco; e le fette di 1 cent. di spessore, devono essere rimesse al loro posto primiero onde ricostituire il pezzo, per modo che l'occhio il più esperto non se n'avveda.

Procedimento. Dopo avere preparato la fetta di noce di vitello come è indicato nelle generalità, procedete allo steccamento della braciuola, avendo l'avvertenza, nel praticare quest'operazione importantissima di preliminarità, di far riposare la fetta di vitello sul palmo della mano sinistra, coperta da un pannolino di bucato, e mai sulla mano nuda, poichè il calore — più o meno febbrile che emana dal corpo umano, ed anche le reazioni acide di alcuni trasudati — può alterare il gusto delle carni e renderlo sgradevole anche ai palati meno fini. I lardoni, tagliati come sopra è detto, vengono infitti nello spessore delle carni, su d'una linea retta, da 6 a 7 mill. l'uno dall'altro, ed in direzione opposta del filo della carne; stabilite un'altra fila tra i vani prodotti da ogni lardone, e a 2 cent. indietro. Per tal guisa, il lardo, sormontando di circa 1|3 da ogni lato, fonderà sotto l'azione continua del calorico del forno, formando un grano dorato di bell'aspetto.

Per *bragiare* la braciuola, ecco il procedimento più conveniente e magistrale: Tagliate delle bande o bardelle fine di lardo bel grasso e bianco, e ponetele sul fondo d'una teghia oppure di saltiera alquanto spessa. Sopra le bande di lardo, costituite una lettiera con fette di cipolla tagliate a rotelle spesse 1|2 cent., e carote leggermente sbucciate e lavate. Deponete le 3 o 4 braciuole steccate col lardo in basso; salate leggermente; ricoprite con un tondo di carta da credenza burrata, tagliato della misura esatta del diametro interno della tegghia o saltiera. Chiudete il recipiente col suo coperchio, affinchè il vapore non esca ed imbianchisca le carni del vitello, e faccia « cascare a fondo » il succo dei legumi, favorendone la così detta caramellizzazione sul fondo della saltiera, la quale trovandosi posata su fuoco moderato, durante circa 10 minuti, ne faciliterà l'operazione tanto delicata; poichè le braciuole, ben riuscite, devono avere un sugo ambrato e profumato. Togliete il coperchio, sollevate il disco di carta, inaffiate le braciuole con 2 decil. di vino bianco di Capri o di Conegliano, e con 1 litro di brodo bianco, affinchè questa bagnatura staggisca le carni del vitello impedendo che ne esuli il sugo. Rivoltate, delicatamente, le braciuole dal lato opposto; rimettete a posto il disco di carta ed il coperchio, ed avanzate la saltiera nel forno a calore moderato e lasciate cuocere lentamente, avvertendo, ogni mezz'ora, d'irrorare le braciuole; e ripetendo quest'operazione, per ben

3 volte, il che costituisce 1 ora e 1[2 di cottura. Togliete, a quel punto, il coperchio e la carta, lasciate il recipiente allo scoperto, affinchè s'ottenga una bella diaccia; il che puossi ottenere durante 5 o 6 minuti sulla fiamma del gaz. Qualora il sugo non fosse abbastanza ridotto, allora ritirate le braciuole, ponetele in un piatto cavo ben caldo, copritele, e lasciate che il sugo si riduca nella saltiera, su fuoco vivo, in uno spazio di tempo più o meno lungo. Passate il sugo ben ridotto, per setaccio finissimo, dentro una piccola casserola, e sgrassatelo. Rimettete le braciuole nella saltiera, che avrete ben nettata, irroratele col loro sugo e ricopritele con il disco di carta e col coperchio.

Impiattamento. Per servirle, ponete una o due di quelle fette sul tagliere, e col coltello grande a lama sottile (come quello da tagliatelle) tagliate le braciuole, come si disse più sopra, di sbieco e per traverso; ponete le fette su piatto caldo, per modo da ricostituire il pezzo come se fosse intero; irroratele col loro sugo sgrassato e nuovamente passato. Mandate in tavola con, a parte, per accompagnamento, degli spinaci cotti nel burro, oppure dell'acetosella ed anche con dei pisellini novelli o cornetti grillettati nel burro.

2417. — Braciuola di noce di vitello alla ristorante.

Levate la zinna ad una noce di vitello, tagliatela in mezzo orizzontalmente onde aprirla e datele forma quadrilunga. Lardellatela con lardo ben magro, ponetela in una saltiera con lardo raschiato e burro; fatela rosolare sul fuoco senza voltarla; bagnatela con vino bianco e brodo bianco, quindi mettetela al forno, avendo cura di tenerla sempre bagnata; fatela cuocere a punto, per modo che si presenti ben diacciata dalla parte lardellata, ove il lardo si vedrà ritto, a suo posto. Preparate, su d'un piatto, un pezzo di carne lessata, tagliata come un crostone di patate duchessa, e lucidate a gelo nel forno; metteteci sopra il fricandò tagliato a pezzi quadrilunghi; contornate il piatto con pisellini all'inglese, oppure con risotto bianco alla milanese, e salsate con qualche cucchiaiata del fondo del vitello stesso.

2418. — Braciuola di vitello alla milanese.

Da una bella noce di vitello infrollita a punto, togliete la fascia superiore, fendetela in due, pel lungo, senza staccarla, per modo che riesca tutta d'uno spessore. Battetela leggermente, e trapuntatela con lardo secondo la regola. In una teglia « marcate » la braciuola con un buon fondo di legumi, a cui unirete del prosciutto crudo. Fate rosolare; giunto al punto voluto, togliete l'unto e bagnate con un bicchiere di marsala. Evaporato che sia, bagnate con biondo di vitello, una tazza di spagnuola, un po' di pomidoro e ritagli di funghi. Copritela ermeticamente e fate cuocere moderatamente al forno per circa due ore. A questo punto sarà cotta e la sua salsa ridotta e sugosa. Levatela e passate la sua salsa, sgrassatela per bene, e, nel medesimo tempo, diacciate la braciuola secondo la regola. Servite su piatto colla sua salsa unita. A parte, un passato di funghi.

2419. — Braciuola di vitello alla genovese.

Tagliate da un cosciotto un pezzo di fesa tenera di vitella da latte, del peso di 300 a 400 gr., battetela e spianatela bene senza stracciarla. Frullate 3 o 4 uova, conditele con sale e pepe, un pizzico di reggiano ed un po' di prezzemolo trito; friggetele nel burro, ottenendo una frittata piatta e della dimensione della braciuola, sulla quale la distenderete, ritagliandole bene esatte tutte e due. Ciò fatto, arrotolate la braciuola con la frittata in-

sieme, ben strettamente arrocchiata e legata con refe; poscia infarinatela e mettetela in una casserola con burro, condendola con sale e pepe. Allorchè sarà ben rosolata da tutte le parti, bagnatela con brodo per finire di cuocerla e servitela col suo sugo, che a motivo della farina riescirà abbastanza denso.

2420. — Braciuole di vitella all'emiliana.

Tagliate, sottili, dalla sotto-noce di vitella da latte, 10 o 12 braciuole della dimensione della palma di una mano, battendole, date loro bella forma. Ponetele per un'ora a marinare in un piatto con sugo di limone, pepe, sale ed un po' di reggiano grattugiato. Quindi toglietele dall'infuso, asciugatele, ponetele nell'uovo sbattuto dove le lascerete pure un'ora. Panatele, in seguito, nel pan grattato fino, mettetele a soffriggere con burro in una teglia di rame, e quando saranno appena rosolate da una faccia, voltatele dall'altra. Su quella parte rosolata stendete una leggera affettata di tartufi bianchi, e sopra questi del reggiano grattato. Ciò fatto, terminate di cuocerle tra due fuochi, ponendo della cenere calda sul coperchio, irrorandole con buon sugo di carne oppure con brodo. Tagliatele a pari, e disponetele in vassoio col loro sugo all'intorno e con sugo di limone strizzato sopra.

2421. — Braciuole alla anglo-indiana.

Elementi basilari. — Un bel pezzo di noce di vitello di 1 kg. e 1\|2; latte bollito un litro; panna dolce bollita 1\|2 litro; funghi 500 gr.; cipolle bianche 500 gr.; riso 500 gr.; patate di media grossezza n. 12; burro 250 gr ; uova intiere N. 4; farina 150 gr.; un limone; polvere di *Curry* N. 2 cucchiaini.

Procedimento. — Ponete primieramente il pezzo di vitello a bollire, durante un ora, nella pentola dove preparerete il brodo di manzo; in capo a quel termine, toglietelo e posatelo sul tagliere o su piatto a raffreddare. Così pure le cipolle verranno trinciate sottilmente e prelessate nell'acqua bollente durante 5 minuti, quindi poste a sgocciolare su d'un setaccio; spremetene l'acqua contenuta, strizzandole fortemente. Ponete in casserola, su fuoco moderato, 40 gr. di burro, ed appena liquefatto, metteteci le cipolle strizzate, e fate crogiuolare adagino, rimestandole sovente col cucchiaio di legno, impedendo loro di colorirsi. Dopo qualche minuto di crogiuolatura, spargete, a mano, 35 o 40 gr. di farina, mescolando accuratamente; bagnate la miscela con 1\|2 litro di latte bollito; assaporate con poco sale e pepe bianco; rimestate continuamente fino all'ebollizione; ritirate subito la casserola sull'angolo del fornello; copritela col suo coperchio e lasciate subbollire durante 15 a 20 minuti. D'altro canto, mondate, lavate i funghi e fateli cuocere durante 5 minuti, come di regola per la purèa (1), e poneteli in una terrina. Mettete 40 gr. di burro nella casserola pulita dove faceste cuocere i funghi, ed appena il burro è liquefatto, mescolategli, coll'aiuto del frustino, 40 gr. di farina, che irrorerete con 4 decil. di latte ed un po' della cozione di funghi; salate leggermente appena comincierà a bollire, e lasciate crogiuolare allo scoperto sull'angolo del fornello. Colle patate ammanite quell'apparecchio detto « alla Duchessa » (v. *Legumi*), ed appena il passato è pronto, rotolatelo sulla spianatoia infarinata, sotto forma di un grosso salsicciotto, che appiattirete lievemente colla lama larga del coltello da tagliatelle; dividetelo in tante losanghette o triangoletti di pa-

(1) *Il sig. Alberto Chevallier, che ha divulgato questa ricetta, preferisce tritarli finamente anzichè passarli pel setaccio.*

tate che disporrete su placca da pasticciere ben burrata, e tenete in serbo. Passate, primieramente, pel setaccio la salsa col latte, o besciamella naturale, e rimettetela in casserola; tritate finemente i funghi che addizionerete alla detta salsa; passate egualmente la salsa colle cipolle — salsa Soubise — che riporrete in casserola. Il vitello cotto e raffreddato, tagliatelo per traverso a fette e di medio spessore. In un piatto oblungo di metallo — che possa resistere al fuoco ed elegante da poter essere servito a tavola — mettete una fetta di vitello, ricopritela con poco di detta salsa Soubise, quindi sovrapponete un'altra fetta velata di salsa col passato di funghi, e così, man mano, alternando, rizzate fino ad esaurimento di fette, avendo cura di serbare un po' di caduna salsa che voi mescolerete insieme, per coprire, in seguito, il dissopra. Ponete il piatto in fondo del forno tiepido, e lasciate scaldare gradatamente. Nel frattempo, ponete il riso a cuocere in una casserola bassa, innondandolo con brodo, fino a sorpassare di due dita il suo livello; appena comincierà a bollire, ritirate la casserola dal fuoco sull'angolo del fornello; coprite ermeticamente; lasciate crogiuolare durante 25 minuti senza muoverla; con questo sistema otterrete — come si è detto per il *pilaw* (V. *Farinacei* nelle *minestre asciutte*) ed altri risotti orientali — il riso cotto granato, altrimenti detto « riso perlato ». Mentre cuoce il riso, collocate il piatto situato nel fondo del forno, nel centro affinchè si colorisca un poco; in un'altro forno voi collocherete la placca contenente le patate Duchessa, che avrete precedentemente lustrate, mediante pennello, con li contenuto d'un uovo intiero sbattuto.

Per servire. — Ritirate il piatto dal forno, così pure la placca colle crocchette di patate Duchessa in forma di losanghe o triangoletti. Manipolate le 2 cucchiaiatine di polvere di *Curry* con 30 gr. di burro, e fate bene incorporare coll'aiuto della forchetta; appena ben amalgamata la miscela, aggiungetela prontamente al riso cotto perlato che disporrete — all'indiana — intorno alle braciuole di vitello. Disponete sull'orlo del piatto le losanghe o triangoletti di patate Duchessa. Servite caldo, avvertendo che siano pure i piatti caldi.

2422. — Braciuole di vitello co' tartufi alla piemontese.

Tagliate le braciuole che vi occorrono nel mezzo della coscia o del culaccio, e battetele ben sottili e della grandezza del palmo della mano, e tenetele cuoriformi (potreste anche tritare la fesa di vitello e comporre le costolette come si pratica per le *bitokes* alla russa). Stendetele sopra un largo piatto e conditele con succo di limone, sale, pepe e poco reggiano grattato. Dopo due ore circa di simile concia o marinatura, asciugatele, passatele nel tuorlo d'uovo frullato dove le lascierete altrettanto tempo. Panatele, quindi ponetele a soffriggere con burro in una fiamminga d'argento oppure in teglia di rame ben stagnata; quando saranno rosolate da una parte, voltatele, ma dopo averle primieramente cosparse di fettine sottili di tartufo e di formaggio di gruviera o di grana grattugiato. Terminate di cuocerle con fuoco sotto e sopra il coperchio, aggiungendo qualche cucchiaiata di brodo; cotte che siano, toglietele dalla teglia e disponete ciascuna braciuola su di un crostone di polenta, tagliato pure cuoriforme, e fatto grattinare nel forno con burro e formaggio. Salsatele col loro sugo.

2423. — Braciuoline di vitello con carciofi.

Togliete a dei carciofini teneri e primaticci le foglie dure, e spuntate un po' le altre rimanenti; tagliate ogni carciofo in 4 spicchi, spalmate ognuno di questi con un composto di prosciutto, grasso e magro, tritato e mescolato con un po' di burro. Battete e spianate

le braciuoline di vitella da latte ben tenere, conditele con sale e pepe, e ponetele in mezzo a ciascuno dei due suddetti spicchi, quindi avvolgetele e legatele in croce con refe di cucina. Fate un battutino con poca cipolla, mettetelo in casserola con burro ed olio, e quando la cipolla avrà preso bel colore dorato collocateci le braciuoline e conditele ancora con sale e pepe. Rosolate che siano, tiratele a cottura con sugo di pomidoro (oppure con ottima conserva stemperata nell'acqua tiepida). Cotte, scioglietele dal filo, e servitele calde nel loro intingolo.

2424. — Bistecchine alla russa.

Prendete la quantità occorrente di carne disossata e senza pellicole, senza nervi e senza grasso, di filetto di manzo, o di magro tenero di vitello; condite con un poco di sale ed un nonnulla di noce moscata; pestate bene nel mortaio (1); poi unite la terza parte abbondante di burro fresco, continuate a pestare; poi quando il burro e la carne formano un solo impasto perfetto, spargete sul tavolo un po' di farina, e su questa dividete la carne, formandone una o più pallottole (secondo la quantità), della grossezza di un uovo di tacchina; si arrotonda bene la pallottola, si schiaccia un po' con la lama del coltello da tagliatelle, tenendola dello spessore di 1 cent. e mezzo; ciò fatto, si spalma di burro un tegamino, ci si posa su la bistecchina, si fa rosolare da ambo le parti, poi, quando è quasi cotta, ci si mette un pochino di madera o di marsala per finire la cottura; quindi si mette la bistecchina in un piatto col suo sughino sopra. Inutile fare queste bistecchine se la carne non è perfettamente tenera; esse riuscirebbero immangiabili.

2425. — Costolette alla milanese.

In pochi trattati di cucina è descritto il vero modo di friggere le costolette alla milanese. Chi le frigge con olio, chi collo strutto; alcuni le infarinano prima di panarle, e v'è persino chi mischia del formaggio di grana nel pane grattuggiato. Niente di tutto questo:

Tagliate da un bel quadrello bianco e maturo da 6 a 8 costolette delle migliori; asportate la parte cartilaginosa delle ossa, e parificatele affinchè sieno tutte d'uguale lunghezza; pulitele dai nervi e tendini, che stanno in giro delle costolette; battetele non troppo sottili, rifilatele attorno che prendano bella forma, passatele nell'uovo battuto e poco sale, e poi impanatele; friggetele in padella con burro chiarificato ed abbondante su fuoco vivo, ed abbiate la precauzione di voltarle nel momento giusto, onde non aver bisogno di rivoltarle più volte, perchè, oltre al perdere il loro sugo, prenderebbero brutto colore; dovendo, cotte, avere un bel colore dorato. Servitele versandovi sopra il suo burro spumoso, guarnite di patate, pure fritte nel burro, e ponete a ciascuna costoletta un riccio di carta. Limone a parte tagliato a spicchi.

2426. — Costolette alla strasburghese.

Tagliate 10 belle costolette di eguale spessore, datele bella forma e tenetele per un paio d'ore a marinare con olio, sale e pepe; levatele dall'olio, guarnitele con chiodetti di tartufi neri, messi tutti dalla stessa parte, e così ponetele in una saltiera con burro puro

(1) *Nelle cucine aristocratiche questo battuto si passa a traverso uno staccio di crine, prima di adoperarlo e ciò per renderlo più compatto e più gradevole al palato.*

ottimo, e rosolatele d'ambo le parti. Levate poi di lì le costolette, accomodatele in altra saltiera; colate il burro, bagnate il primo recipiente nel quale avete rosolato le costolette con marsala ed una tazza di brodo biondo di vitello; legate con una cucchiaiata di fecola diluita con brodo; passate la salsa per la stamigna sopra le costolette e così cuocetele ancora per 10 minuti. Fate rosolare a parte delle fette di funghi e di tartufi neri con burro, e dadi di fegato grasso di Strasburgo; bagnate questo cibreo, con un poco della sua salsa; ponete le costolette sopra piatto rotondo e pel mezzo il manicaretto di funghi, tartufi e fegato, salsate quindi colla sua stessa salsa.

2427. — Costolette di vitello screziate.

Tagliate 12 costolette da due buoni quadrelli, dalla parte coperta, e dello spessore di un centimetro circa; datele bella forma e steccatele con tartufi neri e lingua cotta, ben rossa,

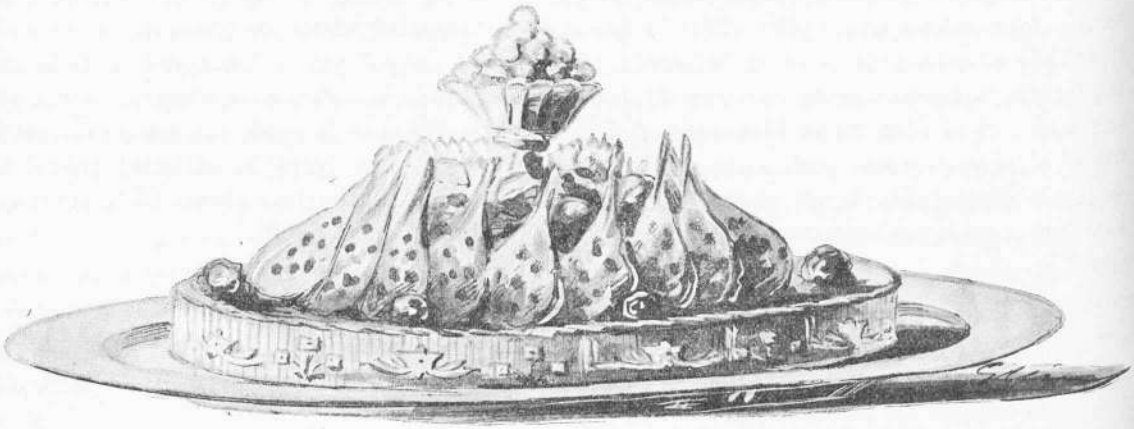


Fig. 111. — Costolette di vitello screziate.

per modo da formare un rosone nel centro d'ogni costoletta. Ponete in saltiera con fette di prosciutto, lardo, minuzie o ritagli di carne, legumi e mazzetto guarnito: fate rosolare per 5 minuti, senza che prendano colore; bagnatele con un bicchiere di vino bianco e brodo fino e coprirle, e cuocetele moderatamente nel forno, e coperte. Levate poi le costolette dalla saltiera, ponetele sotto leggera pressione, passatene la cozione e sgrassatela unendovi pure due tazze di vellutata. Ponete poi le costolette, ben parate, in teglia, passateci sopra la propria salsa e cuocete ancora per 20 minuti nel forno, sempre coperte affinchè non prendano colore. Messe poi le costolette su piatto da rilievo, mettete un riccio di carta in torno all'osso; disponetele a corona, e nel centro del piatto ponete una guarnizione di chenello di pollo, cappelle di funghi e piccoli tartufi neri; velate la guarnizione con buona salsa al madera e salsate le costelette col loro fondo (*V. figura 111*).

2428. — Costolette di vitello all'inglese.

Scegliete le costolette di quelle prese in pieno quadrello e da un vitello di carni tenere e bianche. Sbattete 2 o 3 uova (a seconda della quantità di costolette che dovrete preparare) fino ad essere cremose, e conditele come se doveste fare una frittata; passate

pel setaccio del pangrattato di midolla bianca secca, affinchè sia ben fino. Tutto ciò pronto, ponete in saltiera qualche cucchiaiata di buon olio d'oliva ed un bel pezzo di burro; salate le costolette ed immergetele nell'uovo frullato per modo da risortirle ben impregnate da ogni parte; rotolatele nella panatura, e deponetele nella saltiera evitando che esse si tocchino. Lasciatele cuocere per 10 minuti; quindi rivoltate le costolette *con la paletta forata e mai colla forchetta poichè le punte dei suoi rebbi intaccherebbero la panatura, lasciando penetrare i corpi grassi, rendendo mal riuscita l'operazione.* Lasciate ancora cuocere durante 5 ad 8 minuti, e togliete con precauzione le costolette, che disporrete a guisa di turbante sopra piatto caldo. Sgrassate la saltiera; versateci dentro un bicchiere di buon vino bianco e qualche cucchiaiata di buon sugo di carne; fate ridurre a metà e lestamente su vivo fuoco, aggiungeteci un pezzo di burro fresco. Ritirate dal fuoco la saltiera, rimestate il liquido onde far ben legare il burro; finite con sugo di limone e versate in mezzo al turbante di costolette. Servite caldo.

2429. — Costolette di vitello "Andrea del Sarto„ (1).

Prendete quante vi occorrono di costolette tenere di vitello; cuocetele nel burro in saltiera, ed appena di color biondo dorato d'ambe le parti, bagnatele con buon vino bianco. Avrete, frattanto, preparato degli spicchi di carciofi e delle animelle d'agnello che farete pure cuocere nel burro con fettoline di prosciutto. Disponete le costolette fritte sul piatto di servizio, guarnitele all'intorno con i carciofi e le animelle (una diecina di pezzi per ogni costoletta) ed al momento di servire, ponete sul centro della rosa della costoletta, un disco di pastello di fegato grasso. Staccate ed allungate con buon sugo quel po' d'intingolo rimasto nella saltiera; irroratene con questo nuovo intingolo le costolette, prima di porvi il disco di fegato grasso. Oppure, potrete sostituire al sugo di carne 2 cucchiaiatine di *Worcestershire* con un po' di consumato.

2430. — Costolette alla Molina.

Prendete delle belle costolette; assodatele da una sola parte e mettetele sotto leggera pressione. Preparate una salsa besciamella all'essenza di funghi e tartufi, legata con torli d'uova. Tagliate tante fette di buon reggiano quanto sono le costolette, ed altrettante fette di prosciutto cotto. Asciugate le costolette per bene, e ponete sopra la parte assodata una fetta di formaggio, spalmate leggermermente colla besciamella e poneteci il prosciutto, che coprirete esso pure colla besciamella, lisciandola per bene colla punta del coltello. Mettete la rimanente besciamella in un cornetto di carta e decorate le costolette a piacimento. Rimettete le costolette in tortiera unta di burro, fate rosolare un minuto a fuoco vivo; bagnate leggermente il fondo con buon sugo di vitello. Messe nel forno, fate colorire leggermente il composto.

Affettate delle patate cotte (di già sbucciate), fatte asciugare nel forno, unite abbondante formaggio, gustate con noce moscata, sale, pepe di Caienna, legate con tuorlo d'uovo. Fate passire uno scalogno con abbondante burro; a suo tempo, unitelo alle patate e mischiate, ben giuste di sale; distendetele sopra lastra unta, alte un centimetro: fate colo-

(1) *Andrea Vannucchi (detto del Sarto), sommo pittore fiorentino (1487-1531), si recò in Francia, quasi contemporaneamente a Benvenuto Cellini, invitato dal grande monarca Francesco I, che lo definì: « il pittore senza difetti ». Questa ricetta appartiene al sig. F. Marradini del* Messaggero della Cucina *di Roma.*

rire leggermente nel forno. Tagliate dalle patate rosolate tanti rialzi della forma delle costolette, disponeteli sul piatto, adagiateci sopra le costolette, e circondatele con una giuliana di zucchette fritte al momento. Accompagnate il piatto con salsiera di sugo di vitello.

2431. — Costolette avvolte.

Pulite per bene 10 costolette e collocatele in una saltiera con un bel pezzo di burro; quando saranno colorite da ambo le parti aggiungete 300 gr. di funghi freschi, tagliati a filettini, e due cucchiaiate di erbe trite, cotte come d'uso. Bagnatele con due bicchieri di vino aleatico, 4 decilitri di consumato; aggiungete sale, pepe e 2 decilitri di semidiaccia. Lasciatele cuocere per 30 minuti su fuoco temperatissimo. Levate quindi le costolette e collocatele su di una lastra, lasciandole raffreddare. Riducete la salsa legandola con mezzo cucchiaiata di fecola sciolta in acqua fresca, lasciatela cuocere per 3 minuti; ritirate la salsa dal fuoco, ultimatela con 4 tuorli d'uova ed una punta di caienna. Coprite e salsate con questa le costolette e lasciate raffreddare tutto. Involgetele quindi in una fetta di prosciutto crudo, tagliato sottilissimo e ripetete l'avvolgimento, dandole forma di costoletta rotonda, con della pasta sfogliata. Ultimate, spalmandole con tuorlo d'uovo e latte, ponetele al forno per 10 minuti ed allorchè saranno di bel colore, servite su piatto con salvietta.

2432. — Costolette alla finanziera.

Preparate delle costolette di vitello non troppo assottigliate. Infarinatele e ponetele in una padella di rame con burro e fettoline di prosciutto. Rosolate ben bene, aggiungendo in ultimo una cucchiaiata di scalogno trito. Spruzzatele con marsala; evaporato che sia, aggiungete un po' di salsa di pomidoro e fondo di vitello. Dopo un'ora circa, le costolette essendo cotte, passate la salsa unendole due tuorli; montatela come un olandese, aggiungendo burro, sugo di limone e prezzemolo trito. Contornate le costolette con un intingolo di funghi, creste, olive e *filoni*; cospargete le costolette colla salsa preparata.

2433. — Costelette all'italiana.

Prendete delle costolette regolari per porre sulla gratella. Gustatele con sale, pepe, qualche goccia di limone e cospargetele d'olio. Cuocetele sulla gratella. In un casserolino mettete 4 cucchiaiate di sugo di vitello ed uno di diaccia. Montate con 50 gr. di burro al basilico (1). Disponete su piatto; ponete ai due capi dei quarti di carciofi previamente macerati e fritti nell'olio.

2434. — Costolette alla romagnola.

Tagliate delle costolette di vitello in bella forma, dello spessore di mezzo centimetro. Gustatele con sale, pepe, e fatele rosolare nel burro d'ambo le parti; bagnatele con vino bianco secco, diacciatele al forno. D'altra parte, fate rinvenire e colorire due cipolle, uniteci due peperoni gialli e due verdi, sbucciati e tagliati a giuliana; in un'altra salsiera fate grillettare vivamente due pomidoro sbucciati e tagliati a spicchi. Unite il tutto alla cozione delle costolette; lasciatele alquanto in fusione; quindi servitele.

(1) *Burro al basilico. Pestate 15 gr. di foglie di basilico con 50 di burro; passatelo.*

2435. — Costolette all'anglo-indiana.

Tagliate delle belle costolette di vitello; sbarazzatele dei nervi. Battetele da ridurle allo spessore di cent. uno e mezzo, paratele dando loro bella forma, fatele marinare, durante un'ora, con carote, sedano, cipolla e gambi di prezzemolo, pepe ed olio. Diluite 100 gr. di burro; unite mezzo uovo sbattuto; bagnate le costolette, passatele nel pane grattato. Inumiditele con olio e burro d'ambo le parti; salatele e cuocetele come di pratica sulla gratella. Ponetele sopra piccolo rialzo di riso intagliato: guarnitele con patatine rosolate nel burro; pisellini freschi al burro; salsa bearnese allungata con sugo di vitello; unite all'ultimo istante, una cucchiaiatina di polvere indiana (*Currie*), diluita in un poco di salsa Vorcestershire. Disponete le patatine ai lati, ed i pisellini in capo al piatto. Servite la salsa bearnese in salsiera.

2436. — Costolette in sfogliata all'antica.

Lardellate un bel quadrello di vitello secondo il bisogno; cuocetelo nello spiedo, o diacciatelo nel marsala. Lasciatelo raffreddare, per poi tagliarlo a fette sottili per modo da formare una costoletta ogni due fette. Soffriggete nel burro e poco olio una giuliana composta in parti uguali, di porri, sedano, carote, funghi, lingua, tartufi, creste e cervella di già prelessate e che unirete per l'ultima. Bagnate con un bicchiere di marsala, fate consumare; unite una tazza di buona salsa. Ristretto il tutto per bene, lasciate raffreddare.

Togliete la polpa ad un giovane pollo, colla quale comporrete la solita farcia, montatela con buona panna per poi unirla alla giuliana con un nonnulla di caienna e giusta di sale; spalmate d'una parte, e piuttosto abbondantemente, una fetta del suddetto quadrello, e coprite con l'altra fetta (una avrà l'osso, l'altra nò). Velate leggermente tutt'attorno, ed involgete ogni costoletta nella pasta sfogliata. Dorate la pasta con tuorlo d'uovo, venti minuti prima di servire, cuocete nel forno. Servite sopra tovagliolo, accompagnate con buona salsa al madera ed essenza di tartufi.

2437. — Costolette alla tirrena.

Marinate delle costolette di vitello con olio, pepe, cipolla, carote, sedano, gambe di prezzemolo e cerfoglio. Dopo due ore levate le verdure e cuocete le costolette sulla gratella; passatele in una buona diaccia di sugo ridotto di carne e mettetele sopra piccolo rialzo che avrete preparato sul piatto di servizio. Con filetti di pollo foggiate tanti dischetti di suprema, larghi come uno scudo d'argento, cotti nel burro come di pratica; spalmateli con poca farcia di pollo e metteteci sopra un anello di lingua; riempite il vuoto dell'anello con code di gamberi, guarnite coi medesimi i lati del piatto e ponete alle due estremità funghi o pisellini freschissimi. Ristretto un bicchiere d'aceto alla serpentaria, unite a freddo 3 tuorli d'uovo, montate con burro di gamberi ed una cucchiaiata di passato di peperoni gialli (cotti prima sulla gratella); accentuate con poco pepe di caienna, ed una cucchiaiatina di senape piccante inglese. A consistenza voluta, velate le costolette colla salsa e servite la rimanente salsa a parte in salsiera.

2438. — Scaloppe di vitello alla tirolese.

Da un filetto ben parato di vitello, tagliate delle fette regolari, come d'uso per le scaloppe; battetele un poco colla schiaccia, dando possibilmente a tutte ugual forma, indi

passatele nella farina bianca, per poi metterle in padella con burro; rosolatele su fuoco vivo; salatele e spruzzatele con un poco di malvasia, succo di limone e qualche cucchiaiata di brodo; lasciate evaporare in modo che rimanga solo un poco di sugo; indi servitele fumanti, contornate da cipolline cascate a gelo.

2439. — Scaloppe alla Torlonia (1).

Tagliate finamente 500 grammi di prosciutto cotto, ed un petto di pollo previamente arrostito; mischiateci tre decilitri di buona besciamella ben densa, aromatizzata con uno scalogno colorito leggermente nel burro, tre tuorli, sale e pepe. Ponete il composto in saltiera, lavoratelo in pieno fuoco, acciocchè abbia da prendere consistenza. Lasciate poi raffreddare, indi formatene delle scaloppe non troppo grosse: passatele nell'uovo frullato, indi nel pane, ed a tempo debito friggetele di bel colore dorato. Servitele in cespuglio, ponendo nel mezzo un passato di carciofi, ed inviate a parte una salsa al marsala.

2440. — Scaloppe di vitello ripiene alla ligure.

Rosolate nel burro, condito con poco sale, 600 gr. di vitello tra fior di petto, fesa ed un animella; aggiungeteci una piccola cipolla e del prezzemolo ben tritati insieme, e continuate la rosolatura, aggiungendo, di quando in quando, qualche cucchiaiata di brodo o di sugo, facendo crogiuolare il tutto ancora per 20 minuti. In capo a questi, togliete l'apparecchio dalla casserola, e ponetelo sul tagliere dove lo triterete colla mezzaluna; quindi pestatelo, poco per volta, nel mortaio, insieme a due schienali o filoni, un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo freddo, riducendola a panata; riponete la medesima in un recipiente, aggiungetele 4 tuorli d'uovo ed un bianco, una manciata di formaggio di grana, un po' di spezie e sale necessario; rimestate per bene, e fate amalgamare l'apparecchio. Avrete pronto un chilogrammo di fesa di vitello, che taglierete in tante fette quadrate (dello spessore di 1|2 cent., con 7 cent. di lato), spolverizzatele di sale, quindi battetele colla stiaccia, poscia ponetele in casserola con burro, l'una in seguito all'altra, come una pila, posta coricata, frapponendo, tra ogni fetta o scaloppina di carne, uno strato della detta farcia. Sbattete un albume d'uovo e spennellatene il rullo in tutta la sua superficie; ponete a cuocere lentamente coperchiato, con fuoco sopra il coperchio, e pochissimo sotto, unendo, di quando in quando, del buon sugo di carne alla genovese (vedi *Fondi*, *Sughi*, ecc.), affinchè non s'attacchi al fondo. Cotto a punto, rovesciatelo sul piatto e servitelo col suo intingolo.

2441. — Scaloppe d'animelle alla romana.

Imbianchite e cuocete a fondo scuro due animelle; appena cotte levatele e mettetele sotto leggera pressione. Quando saranno fredde, tagliatele a fette fine. Preparate il seguente composto: gr. 75 di prosciutto crudo grasso e magro; 50 gr. di mollica di pane inzuppata nel latte; una cucchiaiata di funghi freschi; un'altra di farcia; condite con sale, pepe, noce moscata, una punta d'aglio schiacciato. Tritate finamente tutto, aggiun-

(1) *Il banchiere Torlonia di Roma, di famiglia principesca, tra le sue alte benemerenze ebbe quella di prosciugare e sanare gran parte dell'agro romano, reso mefitico ed insalubre per acquitrinosità paludosa di quelle plaghe, un dì tanto fertili.*

gendo la farcia in ultimo. Mettetene uno strato su d'ogni fetta, ponete una fetta sull'altra, e panatele. Friggetele nel burro; asciugatele e disponetele in corona su piatto, mettendo nel mezzo delle punte d'asparagi al burro e formaggio. Salsate con un gustoso sugo di vitello.

2442. — Scaloppe di testina di vitello fritte.

Disossate una testa di vitello, che avrete lasciata a diguazzare per più ore in acqua tiepida. Ponetela poscia sul fuoco con acqua, sale e mazzetto di verdure come è indicato nei brodi. A metà cottura levate la testa dal suo brodo, ed ultimatene la cottura con sugo di vitello e minuzie di funghi. Lasciatela poscia raffreddare, ponendola sotto leggera pressione, indi tagliatela in tanti pezzi, formando delle piccole scaloppe. Passatele nell'uovo frullato, indi nel pane gratuggiato, e friggete con burro. Servite contornando con un passato di verdure; sgrassate la cozione, passatela e riducetela con un bicchierino di marsala. Ultimate la salsa con burro fresco e prezzemolo trito. Salsate leggermente le scaloppe, e servite la rimanente a parte.

2443. — Scaloppe di lingua co' tartufi.

Abbragiate delle lingue di vitello; lasciatele quasi raffreddare, nella loro cozione; levatele e mettetele sotto pressione. Diaccie che siano le lingue, scorticatele, tagliatelea fette dello spessore di mezzo cent.; pareggiatele, dando loro la forma di piccole scaloppe. Fondete 50 gr. di burro, unitegli due tuorli d'uovo, una cucchiaiata di mostarda francese, poco prezzemolo e pepe; incorporate tutto insieme; ponete in questo composto le scaloppe per poi impanarle, e mettetele a prendere colore in due tempi, e fate sgocciolare del burro sopra ciascuna faccia girando la gratella. Disponetele su piatto, guarnitele con cipolline fatte ridurre a gelo. Salsate con buon sugo di vitello al quale unirete, all'ultimo istante, una giuliana di tartufi bianchi, poco sugo di limone ed un pezzettino di burro fresco, grosso come una noce.

2444. — Scaloppine di vitello con panna acida.

Tagliate 10 o 12 braciuoline da un bel pezzo di fesa di vitella da latte di un Kg. e 200 gr. di peso. Battetele, infarinatele e ponetele in teglia o casserola larga con 150 gr. di burro. Condite con sale e pepe e lasciate rosolare adagino finchè abbiano preso colore da ambo le faccie. Allora bagnatele con 5 decilitri di panna di latte inacidita, e per ultimo con un po' di brodo, e lasciate crogiuolare fino a completa cottura. Servitele con spicchi di limone a parte.

2445. — Scaloppine di vitello alla cacciatora.

Tagliate le scaloppe dalla noce ben sottili; sbarazzatele dai nervi e dalle pellicole; ponetele in casserola piuttosto larga, con un bel pezzo di burro, sale e pepe. Fate partire su fuoco vivo, e lasciate colorare leggermente bruno; aggiungete qualche pezzo di prosciutto tagliato a dadi, e spolverate con un po' di farina. Quando tutti gl'ingredienti avranno preso anch'essi bel colore, bagnate con vino bianco e brodo, metà di ciascuno; aggiungete un bicchierino di cognac, un pezzo di burro, una punta di pepe di Caienna, ed una cucchiaiatina di prezzemolo trito ed il succo spremuto d'un limone. Avrete pre-

parato, in un altra casserola, delle piccole cipolle bianche, che grillettate nel burro e leggermente zuccherate, farete ridurre a gelo, come di regola. Queste cipolle, ben diacciate, serviranno di guarnitura alle dette scaloppe. Staccate il fondo della padella, sdiacciandolo con burro; versatelo sulla vivanda come salsa.

2446. — Scaloppine di vitello alla genovese.

Da 1200 gr. di fesa, tagliate una dozzina di braciuoline. Tritate mezza cipolla grossa e mettetela sul fondo di una casserola con olio ed un bel pezzo di burro. Disponete sul battuto di cipolla le braciuoline, uno strato sopra l'altro, conditele con sale e pepe, e ponetele, così disposte, nella casserola, sul fuoco, per irrigidirsi prima e rosolarsi dopo, colorandosi sopra e sotto. A questo punto, cospargetele con poca farina; e, poco dopo, seminateci anche una cucchiaiata di prezzemolo ed aglio trito, e versateci mezzo bicchiere di vino bianco dell'Incoronata oppure delle « Cinque Terre » (od anche del marsala). Distaccate le braciuole l'una dall'altra, rimestate, lasciate assorbire l'umido, quindi versateci una tazza d'acqua calda dove avrete fatto sciogliere dell'ottima conserva di pomidoro. Lasciate bollire adagio per qualche istante, soltanto per terminare di cuocerle; servitele quindi sopra una lettiera di risotto in bianco, condito leggermente con burro e formaggio e coll'intinto medesimo col quale salserete pure le scaloppine.

2447. — Scaloppine di vitello alla viennese.

Tagliate nel cosciotto o nel filetto di vitello — come si pratica per le « granatine » — delle fettine tagliate sottilissime (come fanno i cuochi genovesi pel « vitello all'uccelletto »), infarinatele e fatele grillettare nel burro chiarificato. Queste sono le *Natuur schnitzel,* ma le *Wienner schnitzel* consistono in fettoline di coscia di vitello, tagliate sottili, infarinate, panate all'inglese (col tuorlo d'uovo e pan grattato), quindi cotte in saltiera con burro chiarificato, su fuoco moderato, fino a che abbiano assunto un colore bruno dorato. Vengono servite con limone tagliato a spicchi, senza salsa nè sugo.

2448. — Saltimbocca alla romana.

Preparate con della fesa di vitello da latte delle braciuole o scaloppine, dello spessore di 1|2 cent., spianatele colla stiaccia; conditele con poco sale e pepe; ponete su cadauna 1|2 fogliolina di salvia ed una fetta di prosciutto crudo, grasso e magro, che taglierete della stessa forma e grandezza delle bracioline; applicate uno stecchino per fare rimanere aderente ogni cosa. Ponete a cuocere con burro, in saltiera, avvertendo di lasciare solo pochi istanti sul fuoco le braciuole dalla parte del prosciutto, affinchè questo non s'indurisca. Appena cotte, servitele con contorno, p. e. di zucchetti tagliuzzati fritti, oppure con melanzane a spicchi, pure fritte.

Delle animelle.

Le animelle, che i milanesi chiamano *laccet* ed i napoletani *lattaruli*, di qualunque specie esse siano, di bue, di vitello, di capretto, o di agnello, costituiscono un cibo sano, leggero e nutriente, adatto per qualunque stomaco. Per i convalescenti e per coloro che soffrono di stomaco, meglio sarebbe di escludere quelle di bue perchè alquanto tigliose. Le animelle si distinguono di due specie, cioè animelle di gola e di cuore; quelle sono oblunghe, queste sono rotonde. Tutte le animelle debbono essere fatte « sgorgare » (parola convenzionale che si usa dire nelle cucine, e cattiva traduzione del verbo francese *degorger*, che significa *spurgare*). E precisamente le animelle debbono guazzare prima in molta acqua tiepida per toglier loro qualunque aderenza sanguigna e renderle bianchissime. Dopo questa prima operazione debbono essere sbollentite e poi rinfrescate in acqua ed asciugate. Qualunque sia la preparazione a cui sono destinate le animelle debbono sempre subire questo trattamento preventivo.

2449. — Animelle di vitello abbragiate con marsala.

Dopo aver fatto subire alle animelle la preparazione di spurgo come si disse più sopra, e dopo averle asciugate in un pannolino, mettete un poco di burro in una casserola, ponetela sul fuoco e fate soffriggere un poco il burro con qualche fettolina di prosciutto grasso e magro, adagiate, poi, su questo fondo, delle fettoline di cipolle, poi le animelle, aggiungete sale e pepe, coprite la casserola, e fate cuocere su fuoco moderato rivoltandole di quando in quando per far prender loro un colore eguale, e bagnandole a più riprese con un po' di marsala ed un po' di brodo. Appena saran pronte di cottura (ciò che si ottiene in una quarantina di minuti), mettetele sul tagliere, tagliatele a fette scaglionate, pur mantenendo la forma dell'animella, adagiatele sul piatto, distaccate la sostanza rimasta nella casserola, diluendola con un po' di brodo od acqua, versandogli dentro un po' di fecola di patate stemperata, fate coagulare, passate per lo staccio ed aspergete con essa le animelle.

Le animelle si possono guarnire con risotto, funghi, verdure, ecc.

2450. — Animelle di vitello all'italiana.

Prelessate e pareggiate delle animelle; steccatele con tartufi; passatele nel burro, facendole rosolare leggermente nel forno. Levate l'unto, bagnate con vino bianco e marsala; aggiungete dei ritagli di funghi e tartufi, inumidite leggermente con buona semidiaccia terminando la cottura. Avrete pronto un buon risotto all'italiana. Versatelo su piatto ovale, accomodato per bene; disponeteci sopra le animelle tagliate; guarnitele ai lati con creste bianchissime. Unite alla cozione una tazza di buona vellutata. Passate per la stamigna; salsate leggermente il tutto, servendo la salsa rimanente a parte.

2451. — Animelle di vitello alla Rossini.

Fate bragiare le animelle di vitello; lasciatele raffreddare; quindi tagliatele a fettoline sottili un po' per isbieco, onde abbiano bella forma. Accoppiatele dopo averle spalmate con farcia di fegato grasso. Panatele e friggetele nel burro. Servitele su piatto, a guisa di corona, nel mezzo mettete dei pisellini verdi cotti nel burro. A parte, servite una salsa Périgueux.

2452. — Animelle alla parigina.

Abbragiate delle animelle, lasciatele raffreddare nella loro cozione; tagliatele poscia a fette di un centimetro di spessore e non troppo grandi; pareggiatele dando loro la forma d'una piccola scaloppa. Avrete una salsa Villeroy; uniteci una tritatina di lingua, tartufi e funghi; passate dentro a questa le scaloppe; raffredde che siano, panatele per poi friggerle nella padella con frittura calda. Disponetele su piatto in corona, riempite il centro con prezzemolo fritto, servite a parte una salsa Perigord alla quale avrete mischiato il fondo di cottura delle animelle.

2453. — Animelle di vitello alla Oldoïredi (1).

Bragiate, come di regola, delle belle animelle, e mettetele sotto regolare pressione. Tagliatele a fette per poi riunirle, dopo averle spalmate sopra con uno strato di spongata di pollo. Decoratele con lingua e tartufi. Finitele nel loro fondo messo in una tortiera dai bordi d'altezza adatta; copritele e passatele un' istante nel forno. Ponetele su crostoni adatti. Velate il piatto con la loro salsa profumata coll'essenza di tartufi. Servite a parte un passato di funghi.

2454. — Animelle di vitello all'Aurora.

Prelessate delle animelle, come di regola; passatele poi nella farina bianca e mettetele in una piccola tortiera con burro, una fetta di prosciutto, e fatele rosolare condite con sale e pizzico di pepe; indi bagnatele con mezzo bicchiere di madera, una cucchiaiata di salsa di pomidoro ed una tazza di brodo lasciate cuocere per circa mezz'ora aggiungendo dei funghi freschi o secchi rinvenuti nall'acqua; indi levate le animelle e passate la salsa nel cornetto; mettetela in una piccola casserola con due tuorli d'uovo, e con frustino sbattetela bene al caldo con un pezzetto di burro crudo (badando che non abbia a bollire). Servite le animellle tagliate a fette sopra uno zoccolo di risotto bianco; salsatele, e finitele con qualche fetta di tartufo e prezzemolo trito sopra.

2455. — Cassette di animelle di vitello.

Burrate delle cassettine medie di porcellana; guarnitele intorno e sul fondo con una tritata finissima di animelle di vitello, di lardo e di prosciutto in parti eguali, o meglio con una farcia da chenelli. Avrete fatto cuocere le animelle di vitello in poco brodo o sugo, col quale ammannirete una salsa aromatizzata con un poco di madera. Tagliate le animelle a lamine, oppure a grossi dadi regolari; legate con un po' di salsa suddetta; riempite per tre quarti le cassette. Raffreddato l'apparecchio, coprite con farcia sino a mezzo centimetro dall' orlo. Poneteci sopra una sottile lamina di lardo; un quarto d'ora avanti di servire ponetele in forno assai caldo. Togliete il lardo, irrorate con qualche goccia della salsa che avrete tenuta in serbo, e servite caldo.

---

(1) *Il conte Odolfredi di Brescia, uno degli sportsman più appassionati d'Italia e gentiluomo di S. A. R. ed I. la duchessa d'Aosta Letizia Buonaparte.*

2456. — Zeffiri d'animelle di vitello.

A. Colombié, l'eminente *chef* e professore di Parigi, definisce i « zeffiri » un *pane* di farcia fine fatto con carne o pesce scelti, ma che abbia la leggerezza del soffiato, scompagnato dalla sua compattezza. La manipolazione di queste vivande richiede una leggerezza di mano che dev'essere, a tal fine, molto educata.

Elementi: Abbiate 400 gr. di animelle di vitello (scelte, piuttosto piccole); 160 gr. di midolla di pane; 250 gr. di burro fino; 4 tuorli d'uovo; un bicchierino di cognac; 2 decil. di panna doppia; 6 albumi d'uovo montati a neve; 20 gr. di sale, un pizzico di pepe di Caienna e odore di noce moscata; 100 gr. di tartufi (questi ultimi facoltativi).

Operazione: La vigilia di un pranzo di gala fate sgorgare — come di regola — le animelle, durante qualche ora, nell'acqua fredda e colante; quindi, dopo averle fatte sgocciolare e asciugare, procedete all'abbragiatura delle medesime, impiegando, per questa operazione, solo del brodo bianco, sia di pollo che di vitello. Se si tratta di fare un zeffiro di uso famigliare, s' imbianchisce l'animella, si mette sotto pressione, si grilletta in saltiera con grasso bianco su fuoco moderato, onde non prenda colore. Lasciatela raffreddare su d'un setaccio affinchè sgoccioli bene e si spogli del grasso; pestatela nel mortaio. D'altra parte, avrete fatto ammollire la midolla di pane nel latte freddo; strizzatela bene; aggiungetela al battuto d' animella, mescolandola ed incorporandola per costituire un amalgama compatto insieme alle spezierie, al cognac, ai tuorli, al burro appena fuso, e passate per setaccio di fil di ferro il più conveniente. Raccogliete il passato in una terrina tiepida, montatelo, coll'aiuto del cucchiaio di legno, aggiungendo, poco a poco, la panna doppia ed i tartufi, in ultimo, pestati o raschiati; finalmente battete gli albumi ben consistenti, ed incorporateli, accuratamente, onde ottenere una pasta altrettanto leggera di quella per biscotto; versate in uno stampo cilindrico festonato di 14 cent. di diametro circa, e fate cuocere in bagno-maria, nel forno, il zeffiro coperto d'un foglio di carta, da 20 a 25 minuti, dopo che avrete ottenuto l'ebollizione dell'acqua. Procurate di farlo cuocere all'ultimo istante preciso per servirlo immediatamente. Servirete a parte una salsa Perigueux piuttosto leggera, se avrete aggiunto i tartufi (facoltativi); in caso contrario, servite una salsa col Madera, oppure la salsa suprema, leggermente acidolata.

2457. — Animelle di vitello alla San Giorgio.

Imbianchite le animelle e mettetele sotto leggiera pressione; quando saranno fredde tagliatele a fette regolari; gustatele di sale, pepe, irroratele di burro, e fatele rostire sulla gratella tenendole umidite con burro. Prendete una dozzina di pomidori, tagliateli ad un terzo, sgranateli, salateli e metteteli sul setaccio a sgocciolare. Intanto fate rosolare in un tegame, con olio, due cucchiaiate di cipolla trita; unitele uno spicchio d'aglio schiacciato; in seguito, aggiungete una cucchiaiata di pane grattuggiato, 4 di sugo di vitello, prezzemolo e pepe. Di questo composto mettetene una porzione per cadaun pomidoro; marcateli in una teglia cosparsa d'olio. Al momento di servirli, poneteli per un istante nel forno, onde cuocere i pomidoro, sorvegliando che non passino la cottura. Sopra quei pomidoro disponete una fetta d'animella. Coprite il fondo del piatto con sugo corretto col pomidoro.

2458. — Animelle di vitello alla principessa Letizia.

Prelessate le animelle, fatele stufare con vino bianco secco. Cotte, levatele e pressatele leggermente. Quando saranno quasi fredde, tagliatele nel mezzo, in senso orizzon-

tale, e col coltellino scavatele un poco da ambo le parti. Riempite quello scavo con un composto di spuma metà di gamberi e metà di pollo riunite insieme. Ripristinatele di forma, nascondete il taglio mediante ripieno di pollo. Riponete nel forno, per un quarto d'ora, tenendole coperte. Salsate con una suprema di pollo, finita colla cozione di gamberi.

Guarnite con delle piccole tortelette di pasta sfoglia, in forma di cestino, riempite di una dadolata di gamberi, dei cetrioli coloriti ripieni di una dadolata di funghi. Piazzate su rialzo di riso intagliato.

2459. — Animelle di vitello alla Puccini (1).

Sbarazzate dalle pellicole e dal grasso due animelle, dopo averle imbianchite, steccatele su tre linee, con tartufi neri crudi, lardo e prosciutto. Rosolatele nel burro; levate l'unto; terminate la cottura in buon fondo, bagnandole leggermente con vino bianco secco. Preparate un piccolo rialzo su piatto addatto, disponeteci sopra le animelle, che avrete tagliate a sottili fette. Guarnitele con piccole tortelettine di pasta, che avrete riempite, una metà con della Soubise, l'altra con passato d'asparagi, alternandole con punte di asparagi. Passate la cozione, sgrassatela per bene, gustatela di sale, salsate le animelle leggermente; servite la rimanente a parte, in salsiera.

Fig. 112. — Animelle di vitello alla Manfredi.

2460. — Animelle di vitello alla Manfredi.

Imbianchite le animelle, quindi cuocetele in un buon fondo bianco, poscia mettetele sotto leggera pressione. Quando saranno fredde tagliatele a fette regolari. Paratele tutte d'eguale dimensione e forma. Preparate una buona farcia di pollo; dopo averla tenuta al fresco per un'ora, dividetela in due parti: una montatela finamente colla panna; all'altra unitele due cucchiaiate di suprema all'aroma di funghi, e due cucchiaiate di passato di pistacchio ben verde per modo che questa porzione si presenti con un colore verdognolo chiaro ben spiccato. Con queste due qualità di farcie spalmate da una sol parte le fette, alternandole di colore. Decorate semplicemente le bianche con tartufi, le verdi con bianco

(1) *Insigne compositore musicale italiano. Scrisse le* Willis, Manon, Tosca, *ecc.*

d'uovo. Disponetele su placca, e passatele per mezzo minuto nel forno. Preparate uno stampo a timballo burrato; sul fondo tracciate, mediante cornetto, quattro anelli: due di farcia bianca e due di verde. Colle fette d'animelle incamiciate lo stampo, alternando i colori, ed il punto di divisione marcatelo con un filo di lingua, e congiungete con una punta di farcia. Riempite lo stampo con un composto da fiano fatto con lingua, fatelo rappigliare per circa mezz'ora in bagno-maria. Sformatelo su rialzo di riso intagliato; coprite il fondo del piatto con una buona semidiaccia al fumetto di tartufo. Il resto della salsa servitela a parte (*V. figura 112*).

2461. — Animelle di vitello alla Florio (1).

Imbianchite e stufate in un buon fondo due animelle; appena cotte, levatele e pressatele leggermente; quando saranno quasi fredde, tagliatele nel mezzo, in senso orizzontale. Praticate una scavatura, su ambo le parti, che riempirete con un passato di fegato grasso, legato con spuma di pollo. Con dell'altra spuma, spalmate tutte le animelle, lisciandole bene colla punta del coltello. Applicate una decorazione con lingua e tartufi; p. e., tutto intorno ponete una ghirlanda di foglie alternate, fatta con lingua, pistacchi e tartufi; nel mezzo foggiate con del tartufo lo stemma o emblema della Trinacria. Copritele con carta unta; finitela di cuocere nel forno. Piazzatele su rialzo di riso di 3 centimetri, salsatele con una semidiaccia profumata all'essenza di tartufo. Guarnite con delle creste e tartufi cotti sul momento.

2462. — Animelle alla Carlo Porta (2).

Cotte due animelle in buon sugo di vitello, corretto con prosciutto crudo, marsala, ritagli di tartufi e funghi, lasciatele raffreddare nella loro cozione. Mettetele quindi sotto leggiera pressione. Pareggiate le animelle; tagliatele a fette dello spessore d'un centimetro. Tritate finemente e separatamente: scalogno, funghi, tartufi bianchi e prosciutto cotto, in parte uguali. Rosolate leggermente nel burro lo scalogno, uniteci i funghi ed il prosciutto, una tazza del sugo delle animelle e restringete per bene il composto. A freddo, unite i tartufi, indi il doppio volume di farcia di pollo; impastate per bene il tutto, giusto di sale e di pepe; spalmate, da una sol parte, le fette, che ravvolgerete dentro pasta sfogliata; dorate con tuorlo d'uovo; segnate la pasta col coltellino a piacimento, e mettetela nel forno il tempo necessario per cuocere la sfogliata. Pennellatela colla cozione delle animelle e servite sopra tovagliolo. Accompagnate con salsiera ripiena di buon sugo.

2463. — Testa di vitello intiera al madera.

Per servire una testa di vitello intiera bisogna provvedersene possibilmente di una piccolissima e che sia ben fresca. Per cuocere una testa di vitello come presenta il disegno vi sono due metodi: uno, disossarla e farcirla, e l'altro è di cuocerla intiera senza disossarla; questo è il modo preferibile, perchè farcire una testa di vitello, è operazione

(1) *Il più ricco ed ingegnoso industriale di Sicilia a Trapani. Rinomate le sue fabbriche di vino di Marsala, le suetonnare di Favignana, ecc. Sportman appassionato istituì la coppa Florio per il circuito omonimo per automobilismo internazionale.*

(2) *Rinomato poeta dialettale milanese. Scrisse quel capolavoro delle:* Disgrazie de Monsù Bongé.

troppo lunga e costosa e poi perde la forma naturale. Dopo averla ben imbanchita e raschiata, come di pratica, asciugatela bene e passatela sulla fiamma a spirito onde abbruciacchiare quei pochi peli che vi possono essere rimasti, poi levateci la lingua e pulite le parti interne colla più grande cura, levate le estremità delle mascelle, affinchè il muso conservi meglio la sua forma; praticatele un taglio sulla fronte, fra le orecchie; riempite queste con una grossa carota coperta di farcia da chenelli, avviluppatele separatamente in una pezza di tela, ponendoci un grosso stecco di cucina acciò stiano ben diritte; strofinate la testa con limone e poi imballatela in un panno umido e legatela senza stringere; ponetela in una fiamminga piuttosto alta di sponda; unitele una cipolla,

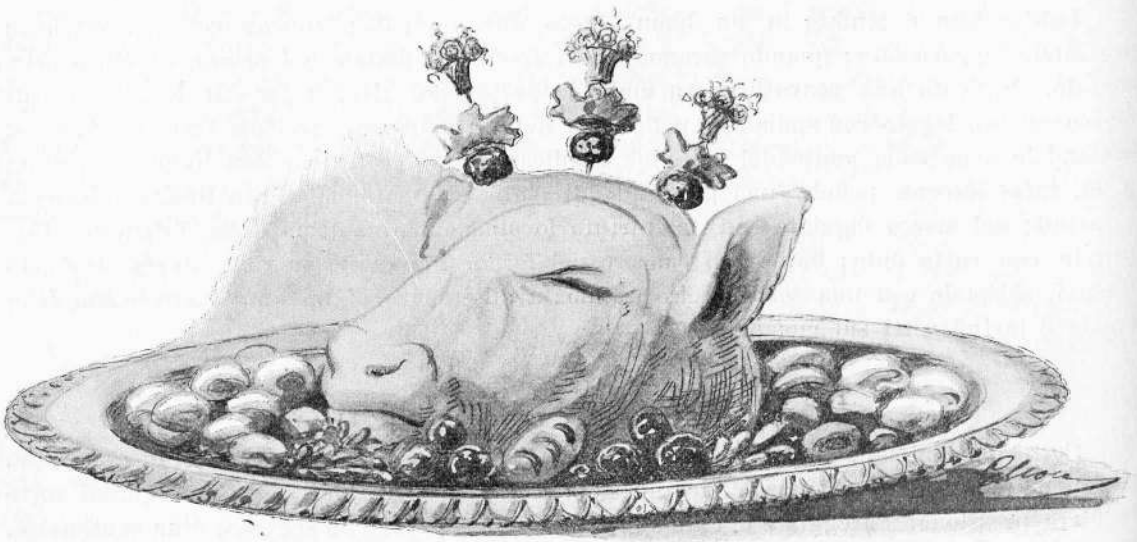


Fig. 113. — Testa di vitello intiera al madera.

mezza carota, mezzo gambo di sedano, 2 porri, gambi di prezzemolo ed una foglia di lauro, il tutto legato assieme, copritela di acqua fredda lasciando scoperta la superficie delle orecchie; unitele una manciata di sale e 50 gr. di burro manipolato con farina; lasciatela cuocere adagio per 3 ore. Cotta che sia, levate la testa dal panno; disimballate le orecchie con precauzione, riempite il taglio della fronte con farcia da chenelli di vitello, e lisciate bene, appianatela disotto per metterla su piatto da rilievo adatto; contornate la testa con 4 grossi chenelli screziati con tartufi e lingua ben rossa; 4 mucchietti di tartufi torniti, qualche cresta e gruppetto di olive; all'estremità del piatto due mucchietti di funghi torniti bianchissimi. Ponete sulla fronte dove avete coperto il taglio, tre asticciuole guarnite con un tartufo, un chenello, ed una cresta; salsate colla sua salsa, e la rimanenza servitela in salsiera. La salsa sarà al madera con tartufi (*V. figura 113*).

2464. — Testa di vitello alla Duglerez.

Scottate una testa di vitello, rinfrescatela e tagliatela a pezzi ben pareggiati e di forma rotonda; lasciateli sgorgare (*degorger*) qualche ora nell'acqua corrente; quindi cuoceteli in un bianco senza farina, e cioè: acqua, sale, pepe in grani, cipolla con

infissi due chiodi di garofani, mazzolino guarnito, due limoni ben sbucciati e tagliati a fette con 500 a 600 gr. di grasso di rognone di vitello o di bove tagliato a piccolissimi pezzi; procurate di ottenerli ben bianchi. Appena i pezzi saranno cotti (ma non troppo), sgocciolateli e scegliete i pezzi più rotondi e preferibilmente quelli più concavi nel centro; riempite questo vuoto con una farcia fina, fatta con polpa di maiale fresco o di vitello magro e lardo fresco.

Quando la farcia sarà ben fina, aggiungetele un poco di scalogno trito, fatto croguolare nel burro, e del prosciutto cotto, magro, parimenti ben tritato. Collocate due belle fette di tartufo sulla farcia, colla quale avete ricoperto ciascun pezzo di testa. Ciò fatto, avviluppate ciascun pezzo di testa farcito con della rete di maiale, quindi passateli nel burro fresco liquefatto e poi nella mollica di pane fresca e ben fina. Fate grigliare i pezzi di testa di vitello, accuratamente ed a piccolo fuoco, venti minuti prima di mangiarli. Inviate, contemporaneamente, una salsiera con salsa piccante, oppure una salsa di pomidoro. Ottimamente adatta è anche la salsa Perigueux o al Madera.

Fig. 114. — Testa di vitello in tartaruga.

2465. — Testa di vitello in tartaruga.

Prendete una mezza testa di vitello ben imbianchita; passatela sulla fiamma dello spirito, caso mai fosse rimasto qualche pelo; disossatela e lavatela in più acque, badando anche a pulir bene l'orecchio nell'interno con limone, per modo che rimanga ben bianco. Ponetela in casserola con acqua fredda, avendo la precauzione di riempire prima l'orecchio con carota, affinchè si conservi dritta e di bella forma; fatela bollire per mezz'ora, poi ponetela ancora in acqua fredda: toglietele poi la parte grassa e carnosa, onde avere solo la cotenna; tagliando circolarmente l'orecchio alla sua radice sull'osso. Tagliate la testina a mandorla, ponetela in casserola con fondo bianco e sugo di limone, cuocetela per due ore lentissimamente. Prendete un piatto di metallo e sopra disponeteci una bordura di pasta da paparelle, oppure una bordura di metallo; ponete nel centro del piatto un crostone di pane fritto, in forma di pan di zuccaro, coperto di farcia, tenetelo in

stufa, onde la bordura essichi, se di paparelle, così la farcia sopra il crostone. Preparate dei chenelli affogati nel brodo, creste, tartufi neri torniti, teste di funghi pulite, grosse come noci, dei cetrioli ben verdi, oppure olive, conservate il tutto in caldo a bagnomaria; preparate una buona salsa al madera, corretta con passato di pomidoro, ben ridotta con cozione di tartufi ed un pizzico di pepe di Caienna.

Levate i pezzi di testina, asciugateli e rimetteteli in casserola a cuocere moderatamente colla guarnizione, durante 10 minuti, con tazza di salsa al madera. Disponete l'orecchio in bella forma, tagliandolo colle forbici, onde dargli forma d'un riccio di carta, ponetelo sul crostone che avrete pronto sul piatto, ed affrancatelo con asticciuola infilzante un tartufo nero. Riempite il vuoto del piatto a cupola colle guarnizioni frammischiate alla testina, in modo da coprire il crostone fino all'orecchio; salsate, con salsa al madera, tutte le guarnizioni, e servite detta salsa a parte in salsiera (*V. figura 114*).

2466. — Rognoni di vitello al forno.

Lasciate ad ogni rognone una piccola porzione del grasso che gl'inviluppa; rostiteli con un po' di burro, durante 30 minuti, in forno di calore vivo. Serviteli col fondo della ghiotta o leccarda, sgrassato e staccato con un po' di sugo.

NB. — Per i rognoni saltati, ossia grillettati, vedi quelli di montone.

2467. — Rognoni di vitello alla Panunto (1).

Sbarazzate dal grasso e dalle pellicole due rognoni; lavateli, spaccateli in due nel senso del loro più grande diametro verticale; fateli marinare con olio, sale, pepe e scalogno. Traversate con due stecchini i mezzi rognoni, immergeteli nel burro fuso; cuoceteli sulla gratella, rivoltandoli a tempo opportuno e pennellandoli coll'olio della marinatura. A giusta cottura, disponete ogni fetta su crostini di pane fritti; posto il tutto sul piatto, salsate colla seguente salsa. Tritate finemente uno spicchio d'aglio; fatelo soffriggere con burro e poco olio, unite mezza acciuga passata per lo staccio, indi un bicchierino di lacrima-cristi; fate ridurre; unite del buon sugo di vitello ridotto, un poco di prezzemolo trito, pepe e sale, come di gusto. Montate la salsa con pezzetti di burro freschissimo, grossi come una noce ciascuno, e rilevatela con qualche goccia di limone. Servitene uno o due per persona.

2468. — Rognoni colla peperata.

Preparate delle fette di rognone come le suddette; ritagliatele longitudinalmente in tre parti. Steccate ogni lista con una piccola spadina o spiedino; fate cuocere sulla gratella come le suddette; salate a punto; ponete su piatto, condite con buon sugo; guarnite con rotelle di cipolle fritte. Servite come sopra, con a parte una salsa peperata.

---

(1) *Domenico Romoli, fiorentino, detto il* Panunto, *per avere inventato i crostini di pane fritti nel burro, scrisse il trattato di arte cucinaria intitolato:* La singolare dottrina, *ecc.; fu uno dei cuochi innovatori del XVII secolo, come Bartolomeo Sacchi, il (detto* Platina), *il Bartolomeo Scappi, il Cristiano Messisburgo, il Cervio Vincenzo, ed altri illustri italiani.*

2469. — Rognoni di vitello alla provinciale.

Prendete due rognoni di vitello; nettateli come di regola; tagliateli finemente. Infarinate leggermente le fette, fatele grillettare su fuoco vivo, con burro e poco olio finissimo ove avrete di già fatto soffriggere uno spicchio d'aglio. Coloriti leggermente che siano, levate l'unto, bagnate il rognone con mezzo bicchiere di marsala, consumato il quale, uniteci mezza tazza di sugo di vitello; sale, poco pepe e prezzemolo. Un minuto dopo saranno cotti. Servite lestamente con bordura di riso bianco, o contornati da crostini di pane fritti, spremendovi sopra qualche goccia di limone Uno per persona.

2470. — Rognoni alla Turbigo (1).

Tagliate in quattro pezzi un rognone di vitello, fatelo grillettare nel burro come d'uso; disponetelo su piccoli crostini di pane fritti; deponetevi, al disopra, una testa di fungo ed un bocconcino di salsiccia e ancora delle fettine di tartufo nero lucidate a gelo; salsate con un cordone di salsa al madera, e servite ben caldo. Uno per persona.

2471. — Ossi buchi alla lombarda.

Prendete due garetti posteriori di vitello, tagliateli in 10 rotelle di eguale grossezza; rosolateli con burro e cipolla a dadi; quando avranno preso colore, bagnateli con vino bianco e copriteli con brodo ed acqua, assaporite con sale e pepe. Cuoceteli durante un'ora, levate le rotelle e passate il loro fondo; sgrassatelo e rimettetelo in casserola; uniteci una tazza di salsa spagnola; restringete onde ottenere una buona salsa succolenta, unite le rotelle (ossi buchi) e cuocete ancora 20 minuti, ultimateli con tritatina chiamata gramolata (2); accordate loro cinque minuti ancora di cottura, e serviteli in un piatto fondo.

2472. — Petto di vitello farcito alla milanese con zucchettine.

Prendete un petto di vitello, accorciatelo della pancetta e dategli bella forma senza togliere l'osso; apritelo al disopra in tutta la sua lunghezza; quindi preparate una farcia composta di gr. 300 di vitello magro, gr. 300 di mammella, gr. 200 di pane duro gratuggiato e gr. 200 di lardo, il tutto ben tritato e pestato nel mortaio. Posto tutto questo in una terrina, unite un tritume di funghi freschi e prosciutto cotto, sale, pepe e noce moscata, mezzo bicchiere di marsala, prezzemolo trito e un uovo intiero; mischiate il tutto ben bene e riempite con ciò il vuoto o tasca del petto di vitello; cucitela, dopo, con grosso filo bianco; ponetela poi in una casserola col solito fondo di legumi, fate rosolare, bagnando con brodo, e fate poi cuocere nel forno sotto pressione: quando la carne sarà cotta a dovere, levatela, pareggiatela, tagliatela a fette col suo osso e ponetela sopra un grande piatto da rilievo; lucidate col pennello; circondate la carne con piccolissime zucchette rotonde od ovali cotte in sugo e vellutata. Servite a parte il suo sugo legato con spagnola.

---

(1) *Borgata nella provincia di Milano diventata celebre per la vittoria riportata dai francesi sugli austriaci il 2 Giugno 1859.*

(2) *La gramolata è composta di uno spicchio d'aglio, una foglia di salvia, un pezzetto di corteccia di limone, un pizzico di funghi secchi e prezzemolo, il tutto tritato finamente.*

2473. — Petto di vitello al forno, uso trattoria.

Disossate un petto di vitella, che piegato un poco e legato a dovere, porrete in teglia con burro e lardo in abbondanza; mettetelo nel forno per un'ora a mezza, bagnando e rivoltandolo sovente; cotto che sia, tenetelo ancora sotto pressione nella medesima teglia, alla bocca del forno col suo medesimo unto; affettatelo poscia e ponetelo sopra piatto contornato da foglie di cavolo farcite e salsate con salsa spagnola corretta con pomidoro.

N. B. — Nelle trattorie si serve a fette con riso, maccheroni ed altra qualsiasi guarnizione di farinacei o di legumi.

2474. — Petto di vitello farcito alla gaudente.

Prendete un bel petto di vitello, tagliate la pancetta, accorciate l'osso e col coltello apritela internamente in tutta la sua lunghezza: prendete poi gr. 400 di carne magra di vitello pestata nel mortaio, gr. 200 di mammella, 200 di lardo, 200 di salsiccia, pure pestata finamente; uniteci ancora 100 gr. di lingua affumicata, 100 di tartufi neri, 100 di lardo ben venato, cetriolini verdi e fegatini di pollo, tutto questo tagliato a dadi: ponete tutto in una terrina con sale, pepe, noce moscata ed un bicchiere di marsala: lavorate bene tutto questo apparecchio e riempitene poscia il petto di vitello, e cucite con filo forte. Preparate in una casserola da bragiare con anima, un fondo o lettiera con fette di cipolle, carote, sedano, mazzetto guarnito, ritaglî di carne e prosciutto; fate rosolare per 5 minuti, poi metteteci il petto con poco sale, grani di pepe, garofano e 2 bicchieri di vino bianco di Piave o di Conegliano; coprite con buon brodo, e ponete sopra l'anima un peso per cuocere il vitello sotto pressione, durante 2 ore, nel forno. Cotto che sia, ponetelo in una teglia alla bocca del forno, affinchè si mantenga caldo, passate e sgrassate il fondo, ed unitegli una tazza di spagnola, sì da ottenere ua buona salsa. Tagliate poi il petto a fette di medio spessore e munite del loro osso; accomodatele su piatto da rilievo; contornate il petto con un cordone di passato di patate, ed in capo al piatto mettete due mucchietti di fagiolini verdi all'inglese; salsate colla propria salsa, e servitene pure in salsiera a parte.

2475. — " Pancetta „ ripiena alla genovese (*Çimma pinn-a*).

Prelessate, in casserola, con acqua e sale, 150 gr. di fesa di vitello, 100 gr. di poppa, un'animella, un paio di schienali o « filoni », due o tre granelli, mezza cervella, 100 gr. di strigolo (*castagnetta* dei genovesi e *fraise* dei francesi), il tutto di vitello e già preventivamente bislessato od « imbianchito » e fatto sgocciolare. Tritate sul tagliere: la fesa, la poppa e l'animella; tagliate il rimanente a piccoli pezzetti, quindi ponete questi ingredienti in un recipiente, unendo loro una dadolata di prosciutto crudo con tartufo, due girelli di carciofi sottilmente tagliati a fette e bislessati, 80 gr. di pisellini pure bislessati, un pugillo di funghi secchi — fatti rinvenire nell'acqua tiepida, quindi ben strizzati e tritati — qualche foglie di maggiorana (*erba persa*), uno spicchio d'aglio tritato, sei uova sbattute, una cucchiaiata di lodigiano o di reggiano grattuggiato, una mollica di pane inzuppata nel brodo o nel latte, un po' di spezie e sale; rimestate bene ogni cosa, onde ottenerne un impasto ben amalgamato. Ponetelo a rosolare leggermente entro una casserolina, sopra piccolo fuoco, affinchè venga più compatto. Avrete pronta, come di regola, una pancetta di vitello di circa 2 Kg. o poco più, avvertendo di disossarla se vi fosse ancora qualche costola aderente; riempitela col ripieno ottenuto; cucitela bene at-

torno con refe grosso, affinchè cuocendo il ripieno non n'esca fuori; ponetela in pentola dentro brodo bollente e lasciatela cuocere, durante due ore e mezza, pungendola, di tanto in tanto, con la punto d'uno stecco, affinchè rigonfiando non faccia crepare le carni del sacco contenitore. Servitela calda oppure fredda, a fette, accompagnata da salsa di pomidoro, oppure da una salsa capperata, oppure da altra con rafano alla piemontese.

2476. — Medaglioni di vitello all'egiziana.

Sbarazzate dai nervi e dal grasso, una lombata di vitello. Tagliatela in due parti sulla sua lunghezza senza staccarla completamente, e battetela colla stiaccia tenendola dello spessoro di mezzo centimetro. Con 300 grammi di polpa di vitello ed un petto di pollastra preparate una farcia ultimata come d'abitudine con panna, in modo però che la farcia abbia da essere un po' consistente. Condite la farcia con sale, pepe e le droghe occorrenti, indi aggiungeteci 50 gr. di pistacchi, 50 gr. di tartufi neri, 100 gr. di lingua ben scarlatta e circa 300 grammi di fegato d'oca, il tutto tagliato a dadolini.

Stendete la farcia sulla lombata che rotolerete e legherete con spago. Abbragiatela in un fondo di legumi misto a del prosciutto ed a dei ritagli di vitello e di polleria, imbalsamate con timo, lauro e rosmarino. Bagnate sovente con un decilitro di marsala, ridotto il quale, coprite la lombata con buon sugo di vitello, e 20 gr. di colla di pesce. Dopo circa due ore, la lombata essendo cotta, ritiratela dal fuoco, lasciandola raffreddare nel suo fondo che passerete attraverso un pannolino. Il giorno seguente levate la lombata dalla sua cozione, paratela di bella forma, e tagliatela in modo da formare tanti medaglioni dello spessore di un centimetro. Chiarificate la cozione, come di pratica, onde ottenere una gelatina ben limpida, ma di un color bruno accentuato. Versate questa gelatina in una teglia, formando uno strato di due millimetri di spessore. Rappresa che sia, deponetevi sopra i medaglioni, tenendoli staccati l'uno dall'altro, e velateli con dell'altra gelatina mezza rappresa, e meno colorita di quella ove poggiano i medaglioni.

Per l'impiattamento, avrete uno stampo di forma piramidale, velatelo internamente con gelatina, e tempestatelo con pisellini ben verdi, carote e rape della medesima forma dei pisellini, tutti previamente cotti e diacciati. Riempite lo stampo con insalata alla russa, piuttosto piccante e lasciate rapprendere. Preparate un rialzo in burro, che si adatti alla base dello stampo. Decorate superiormente il rialzo con un cordone in burro, e più sotto con ramoscelli di capelvenere e piccoli fiorellini. Imbottite la base del rialzo con burro, staccandosi dalla base stessa per circa 6 centimetri, in modo da potervi appoggiare i medaglioni. Sformate lo stampo dell'insalata, poggiandola sul rialzo, e con cornetto ripieno di maionnesa legata fate un piccolo cordoncino nei tre angoli. Disponete i medaglioni attorno, accavallandoli l'uno sull'altro; ornate la base con gelatina spinta col cornetto, e circondatela con crostoni della medesima. Ponete un fiore naturale alla sommità dello stampo.

2477. — Tenerumi di vitello con macedonia.

Levate il tenerume (*tendron* dei francesi) a due petti di vitelli, teneteli a diguazzare per due ore in acqua tiepida, e quando saranno ben bianchi rinfrescateli, asciugateli e tagliateli traversalmente; poi poneteli in una bragiera con lardo, burro e legumi in fette, mazzetto di prezzemolo; bagnate, fino a coprirli, con fondo chiaro; coprite con foglio di carta unta; fateli cuocere lentamente, poscia levateli e poneteli sotto leggiera pressione; passate il loro fondo, sgrassatelo bene e fatelo ristringere, unitegli una tazza di vellutata; manipolate i tene-

rumi dando loro forma ovale; rimetteteli in teglia, onde riscaldarli, versateci sopra il loro fondo passato, e coloriteli alla bocca del forno. Piazzateli in corona sopra piatto rotondo, riempite il centro con una macedonia di legumi; salsate con la loro salsa e servite con salsiera a parte della medesima salsa.

2478. — Tenerumi alla Villeroy.

Operate come è descritto sopra, solamente che i tenerumi devono essere tagliati più piccoli; quando saranno ben cotti e raffreddati sotto pressione, parateli col coltello dando loro bella forma e passateli, man mano, in una salsa Villeroy per velarli completamente; poneteli sopra una lastra a raffreddare, indi levateli e panateli, involgeteli nell'uovo e pane gratuggiato; e al momento di servirli gettateli nella frittura ben calda, ma pochi per volta, e friggeteli di bel colore, scolateli sopra pannolino, adagiateli sopra una farcia di chenelli posta sopra piatto rotondo e fatta irrigidire alla bocca del forno; riempite il centro con passato di funghi o di pisellini verdi, oppure con fondi di carciofi alla Villeroy. Salsateli pochissimo con semidiaccia e servite a parte in salsiera della medesima.

2479. — Tenerumi alla turca.

Abbragiateli in bianco. Disponete ciascuno sopra una metà circa di melenzana fritta svuotata e riempita di pilao di riso alla greca (Vedi *Farinacei*), addizionato colla polpa ricavata dalla melenzana e tritata. Coprite con salsa Mornay e lucidate a gelo.

2480. — Tomachelle di vitello alla genovese (*Tomaxœlle*).

Sarebbero, per avventura le antiche *tomaculæ* delle *copône* romane, che subirono, come tante altre vivande di carne tritate (*isicia*), trasformazioni migliorative?....

Prelessate una mammella di vitella, tritatela, poscia pestatela nel mortaio insieme a magro di vitello e midolla di pane inzuppata nel brodo; funghi freschi (o secchi, in questo caso ammolliti nell'acqua tiepida, quindi ben strizzati e tritati), maggiorana, prezzemolo, mezzo spicchio d'aglio, sale e pepe necessario; unite qualche pezzetto di formaggio di Sardegna (o meglio reggiano) grattuggiato e 2 o 3 uova fresche; rimestate bene il tutto dopo avere versato il battuto dal mortaio in una terrina, e fate un apparecchio ben unito e compatto. Tagliate da un bel pezzo di coscia di vitello, delle falde sottili come per le costolette panate alla milanese; battetele leggermente col manico del coltello; ponete su ciascuna una cucchiaiata di detta farcia distendendovela liscia come una spalmatura; avvoltolate la carne, per modo da contenere il ripieno, legate l'involtino con refe, onde non si sperda il ripieno, oppure fissatelo con degli stecchi. Ponete le « tomachelle » a cuocere nel sugo d'arrosto di manzo (alla genovese), con erbe aromatiche e funghi secchi, preventivamente rinvenuti nell'acqua, quindi ben strizzati.

NB. — Queste tomacule, che corrispondono all'incirca alle *quajette* dei piemontesi, alle *coppiette* dei romani, ai *valigini* degli emiliani, ai *fagottini* di carne dei veneti, alle *olivettes* e *paupiettes* dei francesi, e via dicendo, sono ottime con una guarnitura di garzuoli o radici di sedano ben bianchi, già prelessati, poscia crogiuolati nel detto sugo.

2481. — Coppiette o "Valigini„ all'emiliana.

Preparate delle fette di coscia di vitello, come per le costolette alla milanese; prendete dei ciuffi verdi di prezzemolo, 2 o 3 spicchi d'aglio ed una certa quantità di midollo d'osso di bue, un uovo sodo raffreddato, un po' di raschiatura, ottenuta col coltello, della polpa di vitello e del magro di prosciutto, tritate il tutto finamente; gustate con poco sale e pochissimo pepe, ed un pizzico di formaggio reggiano, rompeteci un'uovo fresco, e mescolando bene tutti questi ingredienti, fateli amalgamare bene insieme, da costituire un apparecchio un po' sostenuto. Ponete una cucchiaiata di questa farcia su d'ogni fetta, quindi avvolgete a cartoccio la falda della carne e procedete come per le tomachelle alla genovese. Fatele cuocere in saltiera con sugo di vitello, e quando saranno cotte a punto, copritele colla loro salsa, affettateci sopra, col taglietto, dei tartufi bianchi e servite caldo.

2482. — Involtini o "Cajette„ alla Nizzarda.

Tagliate da un bel pezzo di coscia di vitello tante scaloppine rettangolari che batterete leggermente colla stiaccia; deponete sopra ciascuna fetta, (grosso come una nocciuola) un battutino, fatto con dragoncello, cerfoglio e scalogno triti unitamente a prosciutto, grasso e magro, polpa di carne raschiata col coltello, il tutto legato con uno o due tuorli d'uovo battuti. Rotolate queste coppiettine (*olivettes* dei francesi), che fisserete mediante 2 stecchini; infarinatele e ponetele a friggere in padella nell'olio fino di Nizza; quindi servitele con un colato (*coulis*) di pomidoro, finito con buon burro di Piemonte.

NB. — Si possono anche far cuocere come « il vitello all'uccelletto, » guarnite di olive nere marinate in salamoia aromatica; oppure in umido con contorno di sedani alla midolla, oppure con « funghi al funghetto » (vedi nei *Legumi*).

2483. — Coppiette ala tedesca (*Filfankucken*).

Ponete in una terrina: 6 cucchiaiate di farina, stemperatela con 6 uova intiere ed un bicchiere di latte; aggiungete un grano di sale, un pizzico di *macis* polverizzato; passate il liquido pel setaccio. Con questo apparecchio e del burro chiarificato, fate cuocere qualche frittata in una grande padella, tenendole larghe e sottili « al foglio »; rovesciatele su d'una placca a misura ch'esse sono cotte, tagliatele in forma quadrata, e lasciatele raffreddare. D'altra parte, pestate le carni d'un filetto gentile di vitello cotto, aggiungetevi 250 gr. di prosciutto e 5 o 6 fegatini di pollo cotti nel burro; assaporite l'apparecchio, mescolategli un uovo intiero ed un tuorlo, passatelo pel setaccio, spalmatene uno strato sulle frittate; dividetele in striscie di 12 cent. di lunghezza su 5 di larghezza; rotolatele su loro stesse in forma di coppiette o rotolini, disponetele in una teglia burrata, l'una di fianco all'altra; irroratele con burro, spolveratele con midolla di pane, e cuocetele a forno moderato durante un quarto d'ora, sortitele e disponetele su d'un piatto ben caldo.

2484. — Fegato di vitello alla veneziana.

Soffrigete nell'olio due grosse cipolle tagliate in fettoline fine, e metteteci insieme nella padella anche un pochino di burro e di prezzemolo; quando la cipolla avrà preso un bel color biondo, gettate nella padella il fegato tagliato in fettoline o scaloppine, che

dir si voglia, grillettatele bene, conditele con sale e pepe, uniteci un paio di cucchiaiate di colato o passato di pomodoro ed un pochino di brodo o di sugo di carne. Mettete nel piatto, contornate con crostini di pane fritti nel burro, e servite subito in tavola.

2485. — Fegato bragiato con salsa al marsala.

Prendete mezzo fegato di vitello, che sia tenero e roseo; lardellatelo senza levarci la pellicola, ponetelo in casserola adatta, osservando che resti piuttosto al ristretto, con sotto burro, lardo, mazzettino di erbe odorose e ritagli di tartufi. Fate rosolare per poco tempo senza voltarlo; bagnate con buon marsala e due tazze di fondo di soffritto

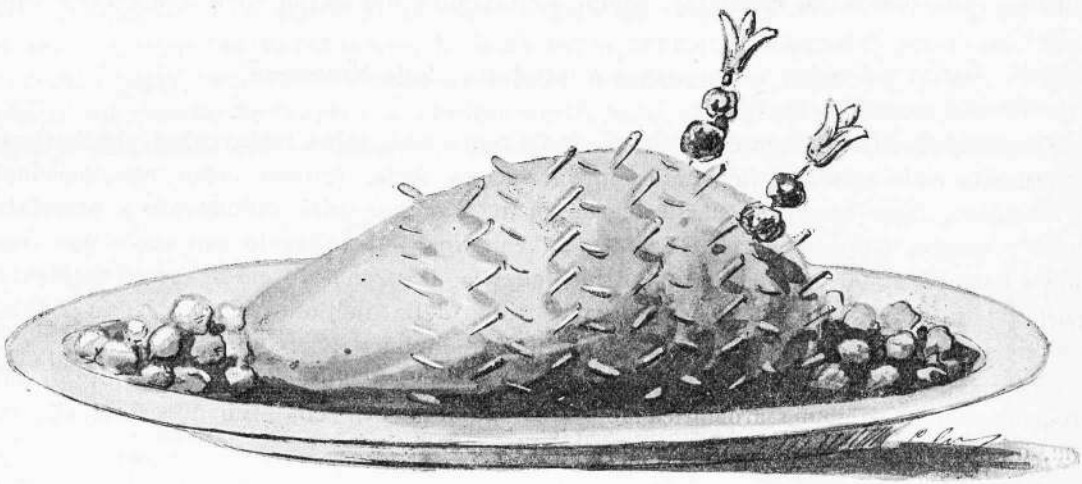


Fig. 115. — Fegato bragiato con salsa al Marsala.

di legumi con lardo (*mirepoix*); lasciate levare il bollore, coprite con un foglio di carta unta di burro e ponetelo in forno, tenendolo bagnato colla sua cozione. Un'ora dopo, levate il fegato, pulitelo e passate il fondo, sgrassatelo e uniteci due tazze di spagnola, una cucchiaiata di pomodoro, restringete e passate la salsa per la stamigna; rimettete il fegato in casserola pulita, unendovi la salsa e tartufi neri tagliati a filetti, con due cucchiaiate di cozione di tartufi; avanzate alla bocca del forno e lasciate crogiuolare per mezz' ora; badate che non cuocia troppo, e perciò s'indurisca. Ponetelo sopra un piatto con due gruppi di tartufi neri di Norcia, salsatelo colla sua propria salsa, e la rimanente servitela in salsiera a parte. Infiggetegli due asticciole guarnite di tartufi torniti (*V. figura 115*).

2486. — Fegato in pastello, o subcinereo (1).

Lardellate il fegato come per il « bue alla moda »; conditelo, accentuandolo con un pizzico di spezie; fatelo irrigidire nel forno, durante un quarto d'ora, con burro o sgrassature di cucina, lasciate raffreddare; copritelo con uno strato di *duxelles*; avviluppatelo in bardelle di lardo, e racchiudetelo dentro un foglio di pasta all'acqua calda. Saldatelo

(1) *Anticamente si cuoceva il pastello come un focaccio sotto la cenere.*

bene e praticate un piccolo foro al disopra del pastello per l'uscita dell'aria; avanzatelo in forno di calore moderato durante 2 ore e mezza. All'ultimo momento, versate nell'interno qualche cucchiaiata di buon mezzo-gelo.

2487. — Pane di fegato di vitello.

Tagliate a dadolini un Kg. di fegato, pestatelo con 400 gr. di lardo fresco, 300 gr. di panata di frangipane, 4 uova, 25 gr. di sale, 3 gr. di pepe e un gr. di noce moscata. Passate il battuto per setaccio, lavorandolo sul ghiaccio ed aggiungendo 3 tuorli, 4 decilitri di panna e 100 gr. di cipolla trita fatta appassire nel burro. Fate affogare in bagno maria dentro stampi burrati per sciarlotte. Salsate con salsa bruna adatta.

2488. — Soffiato di fegato.

Pestate un Kg. di fegato di vitello, preventivamente fatto affogare, con 25 gr. di burro e 4 decilitri di besciamella molto ben densa. Passate per setaccio ed aggiungete 6 tuorli crudi; un decilitro di panna fresca; sale, pepe e 6 albumi d'uovo battuti ben fitti. Disponete in timballo che farete affogare. Salsate convenientemente a piacer vostro.

2489. — Chenelli di fegato alla viennese.

Prendete 500 gr. di fegato di vitello, passato crudo per setaccio; 250 gr. di midolla di pane, 50 gr. di farina, 3 uova e 5 tuorli, 12 gr. di sale, 2 gr. di pepe, un gr. di noce moscata, 25 gr. di cipolle trite e fatte sudare nel burro, 20 gr. di prezzemolo trito. Mescolate bene gl'ingredienti ed amalgamateli. Modellateli col grosso cucchiaio e fateli affogare. Sgocciolateli, disponeteli sul piatto di servizio, ed irrorateli con burro nocciola. Aggiungete qualche goccia di sugo di limone sopra.

2490. — Scannello di vitello annegato.

Prendete un bel pezzo di fesa di vitello (oppure di manzo tenero), tolto dallo scannello, di circa un chilogrammo. Avrete pronti, quali ingredienti: 100 gr. di lardo di prosciutto, 3 o 4 carotine, 4 o 5 costole di sedano, lunghe 24 cent.; un bicchiere di vino bianco asciutto. Steccate il pezzo di carne col lardo di prosciutto voltolando i lardellini nel sale, pepe e spezie; cospargete la pezza con poco sale fino e legatela onde stia unita. Tagliate a pezzi la carota ed il sedano e poneteli sul fondo della casserola da servire di lettiera alla carne che vi deporrete sopra; copritela d'acqua. Lasciate bollire adagino in recipiente coperto, e quando avrà assorbito l'acqua, passate per lo staccio il sugo con gli erbaggi, e rimettete il passato sul fuoco insieme alla carne, e versateci il bicchiere di vino. Lasciate crogiuolare fino a completa cottura. Servite a fette su passato latteggiato di patate oppure di acetosella, oppure di spinaci, od anche su pilao di riso o risotto bianco, e mandate a parte, in salsiera, il suo intingolo.

2491. — "Arrosto morto„ di lombata di vitello.

Prendete un bel pezzo di carne di vitella da latte, di circa 2 Kg., precisamente ricavato nella lombata che abbia unito anche il rognone. Arrocchiatelo e legatelo con spago affinchè stia più raccolto, e mettetelo sul fuoco, in casserola, con olio fino e burro non

molto abbondanti. Rosolatelo da tutte le parti, salatelo a mezza cottura e finite di cuocerlo col brodo in guisa che vi resti poco o punto sugo. Costituisce una vivanda molto saporita e delicata, benchè così denominata macabramente, al pari di tutte le cotture cosi mili di carni e pollame, nella terminologia cucinaria toscana, adottata anche dall'Artusi.

2492. — Sfilettato di vitello tartufato.

I macellai di Firenze chiamano *sfilettato* la lombata di manzo o di vitello a cui sia stato levato il filetto.

Prendete un bel pezzo — di circa 2 Kg. — di sfilettato di vitello, e steccatelo tutto con chiodi di tartufi unti nel burro. Praticate qualche incisione a traverso la cotenna onde non si ritiri, legatelo ed imberciatelo nello spiedo, oppure, ben untato di burro, mettetelo nel forno, dentro teglia con burro e poco vino bianco. A metà cottura salatelo scarsamente, perchè queste carni sono già, per sè stesse, abbastanza saporite e non hanno bisogno di molto condimento.

2493 — Vitello con carote alla viterbese.

Fate colorire dorato un bel pezzo di vitello (quadrello dei lombi, sottocoscia, spalla o rotella), con metà burro e metà olio d'oliva. Appena la carne è giunta al « rosso », addizionatele lardo e cipolla tritati e lasciate appassire per un istante. Quindi bagnate con del buon brodo; mettete un mazzetto guarnito e delle carotine di Viterbo, più due bei pomidori maturi, sbucciati sgranati, e spappolati (in caso contrario, versateci una cucchiatina d'aceto bianco o meglio di agresto). Lasciate cuocere su fuoco moderato durante 3 ore, e procurate che la salsa risulti pastosa e non troppo corta.

2494. — Vitello all'uccelletto alla Nizzarda.

Ponete a rosolare, con abbondante burro e poco olio, dentro ben capace saltiera d'argento, delle sottilissime sfaldature di fesa di vitello, leggermente infarinate e condite con poco sale e pepe; appena colorite dalle due parti, spruzzatele con vino di Bellet; aggiungeteci delle piccole olive nere di salamoia. Servitele calde nella saltiera dopo avere ridotto il vino a metà.

2495. — Stufatino di " muscolo „.

« Muscolo » volgarmente chiamasi, a Firenze, quella carne di vitella che, per essere alla estremità della coscia o della spalla, verso le gambe, contiene tendini morbidi e gelatinosi. In altri luoghi, lo chiamano la « *coscia* di gallina ».

Tagliate a pezzi da 800 a 1000 gr. di *muscolo* di vitella da latte. Fate soffriggere nell'olio 3 o quattro spicchi d'aglio, non sbucciati ma ammaccati col palmo della mano; dopo pochi istanti, gettateci i pezzetti di carne, condendoli con sale e pepe. Rosolati che siano, cospargeteli con poca farina, aggiungete sugo di pomodoro (oppure conserva ottima stemperata), ed un bel pezzo di burro; quindi, poco per volta, aggiungete qualche ramaiuolo di brodo, onde tirare la carne a cottura; ma per modo che resti in fine ancora dell'intingolo. Disponete sopra un vassoio delle fette di pane arrostite, versate sopra le medesime lo stufatino e mandatelo in tavola.

2496. — Spezzato di vitello all'italiana.

Abbiate pronti Kg. 1.500 coscia di vitello, tagliata a pezzi grossi come un uovo; gr. 200 cipolle, carote, sedano (tutto compreso); gr. 200 olio oliva e burro; 2 decilitri vino bianco; salsa pomidoro e fondo di vitello; sale, pepe, 2 chiodi garofano e mazzetto di prezzemolo guarnito. Infarinate leggermente i pezzi di vitello, fateli rosolare su fuoco vivo coll'olio e col burro, aggiungendovi le verdure tagliate a grossi dadi. Levate poscia il grasso che si sarà formato ed aggiungete il vino bianco che lascerete evaporare quasi totalmente ed il mazzetto guarnito. Bagnate quindi col fondo di vitello e colla salsa pomodoro. Dopo mezz'ora di lenta ebollizione trasferite i pezzi di vitello in altra casserola, passateci sopra il fondo della cottura, ed aggiungetevi delle patatine novelle. Coprite ermeticamente la casserola, e quando l'intingolo sarà sufficientemente cotto, scoprite la casserola e fate colorire nel forno. Servite poi contornando lo spezzato colle patatine.

NB. — Diverse sono le guarniture che possono concorrere alla formazione di uno spezzato, ad esempio: cipolline, piselli, carote, rape, funghi, ecc., restando invariato il modo di procedere.

2497. — Bianco di vitello (*Blanquette de veau*).

Tagliate da una punta di petto di vitello, circa 14 o 16 pezzi quadrati (di 6-8 cm. di lato), con osso e nervi. Legateli con funicella acciò non si sfascino. Poneteli in una casserola grande e bassa, e bagnateli con acqua; ponete la casserola sul fuoco; appena bolle il contenuto schiumatelo bene, unitegli una foglia di lauro, una cipolla, un chiodo di garofano, sale e pepe. Fate cuocere per 30 minuti, levate i pezzi di carne e passate il brodo pel colatoio. Mettete in una casserola 50 grammi di burro con due cucchiaiate e mezza di farina: fate un rosso non molto colorito; bagnate col brodo suddetto che avrete sgrassato, cuocete per 15 minuti, ultimate con sale pepe e noce moscata. Passate questa salsa, per cornetto, e riunitela alla carne nella medesima casserola; fate cuocere ancora circa 30 minuti, e se occorre aggiungete qualche tazza di brodo onde la salsa non riesca troppo densa. Unite 30 gr. di burro fresco, una cucchiaiata di prezzemolo trito e due tuorli d'uovo; mescolate bene, gustate di sale; servite in un piatto fondo oppure in legumiera.

2498. — Navarrino di vitello.

Tagliate da una punta o spalla di vitello 16 pezzi quadrati, fateli rosolare con burro e cipolla in una casserola grande e bassa, non li fate colorire, bagnate con mezzo bicchiere di buon aceto bianco; quando questo è asciugato completamente bagnate con acqua fino a coprirli, mettete sale, pepe, foglia di lauro e chiodo di garofano; cuocete 25 minuti, levate i quadretti di carne e passate la cozione in terrina, sgrassata bene; ponete in casserola burro e farina, fate un rosso chiaro, bagnate con la cozione che avete nella terrina, mescolate bene e cuocete per 10 minuti; passate la salsa onde vi riesca soffice e non troppo densa, rimettete salsa e quadretti di vitello nella medesima casserola e cuocete ancora 25 minuti, gustate di sale e pepe; unite il sugo di un limone oppure una cucchiaiata di buon aceto, uniteci pure tre dozzine di piccoli navoni e carotoline tornite, cotte prima in acqua e sale, e se volete anche qualche cipollina o cavoli di Bruxelles.

2499. — Grillettato di vitello alla Marengo.

Tagliate a pezzetti un bel pezzo di coscia di vitello (un Kg. e mezzo), grillettateli nell'olio con 30 gr. di cipolle fritte ed una punta d'aglio. Sgocciolate l'olio. Sdiacciate con un decilitro e mezzo di vino bianco; riducete e bagnate con 80 centilitri di fondo. Aggiungete 80 centilitri di fondo bruno, 80 gr. di pomodoro spappolato (oppure una tazzina di ottima conserva di pomodoro) ed un mazzetto guarnito. Fate cuocere durante un'ora e mezza. Sgocciolate i pezzi ed aggiungete da 230 a 250 gr. di cipolline grillettate nel burro, 230 gr. di funghi e di prezzemolo trito. Fate ridurre la salsa, passatela sulla fetta di carne, e lasciate crogiuolare ancora per mezz'ora. Sgrassate, disponete a timballo e circondate con crostoni cuoriformi fritti nell'olio.

2500. — Grillettato di vitello co' funghi.

Dopo avere fatto grillettare i pezzi di vitello (un Kg. e 600) nel burro, bagnate con un litro di fondo bruno e mezzo litro di semigelo. Passate la salsa, riducetela ad un terzo di litro, addizionandola con 1 decil. di essenza di funghi. Aggiungete 50 gr. di funghi grillettati nel burro, versate la salsa sulle carni, e disponete a timballo con prezzemolo trito.

2501. — Intingolo o stufatino di vitello alla milanese.

Tagliate dei pezzi quadrati (da 5 a 6 centimetri), tolti dalle parti scadenti del vitello, come: garetti, sottonoce, spalla, e fate rosolare in una casserola grande e bassa di bordo, con burro e pezzetti di cipolla: quando saranno ben coloriti, bagnate con vino bianco e acqua sino a coprirli, e continuate a cuocerli su fuoco lento. Lasciate bollire per 15 minuti, quindi ritirate i pezzi di carne, passate il fondo, sgrassatelo e rimettete il tutto in casserola pulita, fate che bolla di nuovo; condite con sale e pepe; aggiungete 3 dozzine di patatine tornite; cuocete per 40 minuti, ultimate con una tazza di spagnola ed una di pomodoro. Servite in piatto fondo.

2502. — Muscoletti di vitello con piselli.

Mettete in un tegame un po' di grasso di prosciutto pestato con un leggerissimo odoretto di aglio ed un po' di prezzemolo; aggiungete una cucchiaiata d'olio ed una cucchiaiata di cipolla trita, fate rosolare un poco, e poi mettete un Kg. di muscoli di vitello tagliati a grossi dadi. Condite con sale e pepe, fate rosolar bene e quando l'intingolo è diventato molto scuro, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco. Consumato anche questo, aggiungete una cucchiaiata di salsa di pomodoro, e dopo aver fatto rosolar nuovamente bagnate con circa mezzo litro d'acqua; fate bollire, coperto, un buon quarto d'ora poi versate nell'intingolo gr. 500 di piselli sgranati, coprite e lasciate finir di cuocere pian piano per versare poi ogni cosa in un piatto concavo.

2503. — Granatine di vitello alla castellana.

Da una lombata previamente sbarazzata dai nervi e dal grasso, tagliate tante scaloppe che steccherete con lardo. Infarinatele, indi fatele crogiuolare con lardo, burro e fondo di legumi. Appena le granatine saranno rosolate d'ambo le parti, spruzzatele con marsala; bagnatele con sugo di vitello e dopo qualche istante trasportatele in altra cas-

serola, passandoci sopra il fondo. Aggiungete 200 grammi di pomidori sbucciati, sgranati, e crogiuolati con burro, poco olio, prezzemolo, sale e pepe. Servite le granatine in corona su piatto adatto, ponendo nel centro un passato alla Soubise.

2504. — Dischi di filetto di vitello alla milanese.

Da due filetti di vitello tagliate tanti dischi di un centimetro e mezzo di spessore; parateli correttamente sbarazzandoli dai nervi e dal grasso. Marinateli poscia con olio, sale, pepe e gambi di prezzemolo. Dopo circa un'ora passateli nel burro e nell'uovo frullato, indi nel pane grattugiato. Cuoceteli sulla gratella, inumidendoli con burro chiarificato e spolverizzandoli con sale durante la cottura. Ponete un rialzo in semolino sopra un piatto ovale; disponeteci sopra i dischi di filetto accavallandoli; circondate la base con bianco e tuorli d'uova sode, capperi, prezzemolo trito, e rafano raschiato; il tutto disposto in piccoli cespugli. Velate i dischi con del sugo ridotto e servite a parte una salsa bearnese ultimata con diaccia o gelo di carne.

2505. — Filetto piccato alla milanese.

Sbarazzate dal grasso e dai nervi alcuni filetti di vitello. Tagliatene tante fettoline e battetele ben sottili. Infarinatele e ponetele in una saltiera con burro alla nocella. Cuocete lestamente a fuoco vivo, ed all'ultimo momento salate, spolverizzate con prezzemolo trito, e spruzzate con poco vino bianco. Servite subito, con sopra il suo fondo.

NB. Secondo i gusti dei commensali la frittura piccata si può rilevare mediante l'aggiunta di poco aglio raschiato.

2506. — Fritto piccato alla francese.

Sbarrazzate dai nervi e dal grasso la carne di un filetto di vitello, tagliatene tanti dischi della larghezza d'uno scudo d'argento e dello spessore di tre mill.; immergeteli nell'uovo frullato, quindi passateli nel pano grattuggiato; friggeteli in saltiera con burro chiarificato. Salateli e cospargeteli di prezzemolo trito, strizzateci sopra qualche goccia di limone. Servite sopra piatto rotondo; velate con buon sugo di carne ridotto a diaccia, all'ultimo momento irrorate con del burro alla nocella.

2507. — Intingolo di regaglie alla fattoressa.

Preparate dei pezzi di schienali di vitello senza pellicole; preparate anche il doppio di animelline di agnello od in mancanza di queste dei pezzi di animelle di vitello. Preparate anche delle creste giovani e tenere alle quali toglierete le pellicole nell'acqua caldissima, e preparate anche dei pezzi di funghi freschi e dei granelli di galletto. Mettete in salsiera, o tegame che sia, del burro piuttosto abbondante, fatelo ben liquefare, poi infarinate tutta la roba preparata, gettatela nel tegame insieme a mezza cipolla trita, e fate rosolare su fuoco forte, sempre rimestando per non fare attaccare sotto. Condite con sale e pepe, e quando ogni cosa sarà ben rosolata, bagnate con un bicchiere di vin bianco secco. Coprite e fate cuocere bene, poi, al momento dovuto, aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo trito; spremeteci su un poco di limone, aggiustate nel piatto e contornate con crostini fritti nel burro.

2508. — " Chœsels „ alla brabantina.

Il *Chœsels* o *Choesel* è quello che gli anatomici chiamano il *pancreas*, che è una glandola situata dietro il ventricolo, secernente il succo pancreatico, come le « animelle » sono glandole salivari, e la « tettina » delle glandole mammarie secernenti il latte, così pure il fegato e via dicendo. Questo termine appartiene al folklorismo dialettale fiammingo, come pure questo reliquato per avventura della *Cianfaina* spagnola, vivanda che andiamo a descrivere per quanto rimodernata: poichè l'antica formula delle vecchie *Kermesses* fiamminghe è stata molto modificata, ma che esiste per qualche famiglia, a guisa di tradizione. Facciamo pure osservare che questo manicaretto è piuttosto vivanda invernale, perchè meno soggetto a fermentazione.

Prendete una coda di bue che taglierete a tronconi, e fatela sgorgare nell'acqua fresca, come pure 2 animelle di giovenca. Nel frattempo, fate rinvenire, separatamente, dentro una grande padella, (come se faceste un intingolo o manicaretto): 500 gr. di petto di vitello e 500 di petto di montone (castrato), con del buon grasso di rosto purificato, e ponete in serbo ciascun intingolo su due differenti piatti. Nettate e parate accuratamente 8 *chœsels* (glandole pancreatiche), e fatele rosolare nel burro come le animelle; tagliate mezzo rognone di manzo, a sottili fette, dopo averlo anch'esso nettato; fatelo grillettare nella padella e ponete in serbo; mondate 50 gr. di funghi, e fateli cuocere, come di regola, durante 5 minuti; tritate 250 gr. di polpa di vitello mista a 250 di polpa di carne di porco; ponete la tritata in una terrina; aggiungeteci 200 gr. di midolla di pane che avrete immollata nell'acqua fredda, quindi ben spremuta; assaporite con sale, pepe ed un po' di rasura di noce moscata; quindi aggiungete 3 uova intiere, l'un dopo l'altra. Amalgamate il tutto e dividete in tante polpette o chenelli, che terrete pronte. Prendete 6 zampetti di montone già raschiati e nettati, e spaccateli e divideteli in 4 pezzi. Avendo tutto pronto, passate alla composizione della vivanda.

Mettete primieramente la coda di bue tronconata nell'acqua fredda dentro una casserola sul fuoco; appena comincierà a bollire, toglietela dal fuoco, fatela sgocciolare su d'un setaccio; quindi rinfrescatela, rimettetela nella casserola con un litro e mezzo di brodo ed un mazzetto guarnito, e fatela crogiuolare sull'angolo del fornello, durante un'ora e mezza ed anche più. In capo a questo tempo, trasvuotate i pezzi di coda, in una casserola più ampia, addizionateci i petti di vitello e di montone in spezzatino e fate rinvenire nel grasso; bagnate con 3 decil. di *lambick* (birra bionda fiamminga che potrete sostituire con birra Pilsen, o con sidro, o con vino madera o marsala); coprite la casserola e lasciate cuocere 30 a 40 minuti; aggiungete i *chœsels*, le animelle di manzo, i rognoni già rosolati. Trinciate finemente 6 cipolle e ponetele a rosolare nella padella con grasso; fatele sgocciolare; ponetele nella casserola, con 2 spicchi d'aglio schiacciati; aggiungete eziandio i piedi di montone. Assaporite piuttosto accentuato, aggiungendo anche una punta di caienna. Quindi preparate un rosso bruno con porzione del grasso che vi ha servito a far rosolare le carni, le cipolle e la farina; questo rosso bruno lo farete sciogliere colla cozione dei funghi e con quella delle carni, per modo di ottenere una salsa nè troppo liquida, nè troppo spessa. Travasate la salsa nella grande casserola, ed appena bolle, lasciate ancora crogiuolare, di fianco al fornello, una mezz'ora circa. Aggiungete, se credete, qualche piccolo chenello crudo, che farete cuocere ancora per 8 minuti circa; tagliate i funghi a pezzi, addizionateli all'intingolo o manicaretto, unitamente ad un po' di vino di Madera. Prima di servire, sgrassate bene e ponete le *chœsels* in due grandi piatti, accompagnati da due altri più grandi ricolmi di patate ben farinose cotte nell'acqua e sale, od a vapore all'inglese, e sbucciate all'ultimo momento.

2509. — "Fricadelle„ o "Brisotte„ alla brussellese.

Tagliate mezzo Kg. di vitello ben fresco (collo, basse coste, fiocco, ed altre parature possono essere utilizzate), con un terzo di carne grassa di porco. Ponete a condire dentro terrina, e lavorate l'ammorsellato con un uovo, della midolla di pane (grossa come il pugno) rammollita nel latte; aromatizzate con odore di noce moscata e poca cipolla trita soffritta in bianco. Dividete l'apparecchio in porzioncelle grosse come un uovo, rotolatele a pallottole che appiattirete; infarinatele, ponetele in una fiamminga o teglia burrata; mettete in caduna un pezzetto di burro; avanzate la teglia nel forno caldo per mezz'ora. Servite con sugo di carne, oppure con salsa di scalogni.

2510. — Piccatiglio all'italiana.

Tagliate minutamente sul tagliere della carne magra di vitello oppure di bue, ovvero carne di pollo o di cappone, cruda o cotta a vostro piacimento. Tritate pure a parte, e fate soffriggere in bianco, con burro, in casserola, una cipolla, una carota, un po' di prezzemolo e 3 o 4 olive disossate con qualche pignolo. Ponete in questo soffritto la carne tritata e lasciatela crogiuolare aggiungendovi, poco a poco, del brodo, acciocchè non s'asciughi. Prima di levarlo dal fuoco, incorporate al piccatiglio qualche uovo sbattuto, con qualche goccia di sugo di limone, regolandovi secondo la quantità del composto; mescolate e servite caldo.

2511. — Ammorsellati (*Fricadelles* o *Griblettes*)

Si fanno con carne cruda e con carne cotta di vitello o di bue; le prime riescono più delicate che le seconde. Diamo le due formole di questi tritati:

A crudo. — Tritate 800 gr. di carne magra di vitello (bene dinervata, sgrassata e nettata dalle pellicole aponevrotiche) con 500 gr. di burro, 350 gr. di midolla di pane ammollita nell'acqua, quindi ben spremuta; 4 uova intiere, 25 gr. di sale, 2 gr. di pepe, e mezzo grammo di noce moscata; aggiungete: 125 gr. di cipolla trita ed appassita nel burro, mescolate bene il tutto. Dividete in porzioncelle del peso di 100 gr. caduna; foggiatele a forma di piastrella sulla spianatoia infarinata; coloritele nel burro o nella sugna e finite di farle cuocere nel forno. Deponetele su d'una purea di patate o d'altro passato di legume. Salsatele con salse piuttosto piccanti, come la Robert e simili.

A cotto. — Tritate un Kg. di carne di vitello rostita o in umido (specialmente di quella fredda avanzata dalla vigilia); mescolatela con 400 gr. di purea di patate, 200 gr. di cipolla trita, fatta sudare nel burro, una cucchiaiata di prezzemolo trito, 2 uova intiere, e gustate di pepe e sale; mescolate bene e fate amalgamare. Foggiate le « fricadelle » a piastrella, coloritele nel burro o nella grascia, e finitele di cuocere nel forno. Servitele come le crude suddette.

2512. — Budino di carne alla genovese.

Tritate colla lunetta: 350 gr. di fesa di vitella da latte, petti di pollo di circa 300 gr. ambedue, 120 gr. di prosciutto grasso e magro, ponete questo triplo battuto in un mortaio con 70 gr. di burro, 50 gr. di reggiano grattato e con un pezzo di midolla di pane inzuppata nel latte; pestate ben tutto insieme, quindi passatelo per lo staccio su d'una

bacinella, aggiungendovi 6 cucchiaiate di besciamella ben consistente, uniteci da 6 a 7 uova frullate, odore di noce moscata, un grosso pizzico di sale e mescolate tutto bene insieme e fate amalgamare.

In fondo ad uno stampo liscio, ben untato di burro, ponete — tagliato giusto a misura — un foglio di carta pure burrato; versateci il composto e fate cuocere a bagno maria. Dopo sformato, togliete il foglio di carta e sostituitelo con uno strato di ottima finanziera col suo sugo, che avrete preparato a parte in un casseruolino, oppure con un intingolo o cibreo fatto con soli fegatini di pollo tritati e cotti nel sugo. Servitelo caldo.

2513. — Pane di vitello alla finanziera.

Abbiate pronto un apparecchio di farcia di vitello con panata e panna (Vedi *Farcie*), affogato in bagnomaria dentro stampo a bozzolo unito, largamente burrato e decorato con tartufi variamente intagliati. Il tempo variabile dell'affogamento (dipendente dalla più o meno ampia capacità dello stampo) può essere fissato a 40 minuti per uno stampo di un litro. Verrà accompagnato da una ricca finanziera di rigaglie di pollo: creste, arnioni, fegatelli, ecc., salsata al madera, con suprema, o con salsa Perigueux.

2514. — Polpettine alla messicana.

Prendete 2 fette di prosciutto crudo, della polpa di vitello fina e un poco di lardo; fatene un pesto ben fino e ben ultimato. Prendete poi un filetto di vitello (quello della lombata), tagliatene una cinquantina di piccole fette, battetele e inviluppatevi in caduna una nocella di pesto. Avrete una cinquantina di piccole polpettine della grossezza d'un fagiuolo, che ne infilerete 4 per ciascun stecco, badando di mettere tra una e l'altra una fetta di pane, un pezzetto di ventresca di maiale e qualche foglia di salvia. Cuocetele in saltiera con lardo raschiato e burro; bagnatele con brodo e vino bianco; ultimatele e servitele con risotto bianco. Badate che essendo molto piccole sono subito cotte. Certe altre volte se ne cuociono 2 stecchi in un tegame di porcellana o di rame, bagnandole con vino bianco, si colorano bene e si servono, dando a ciascuna persona un tegamino sopra il piatto con tovagliuolo; potete unirvi una cucchiaiata di piselli o punte d'asparagi.

2515. — Pieducci di vitello farciti.

Dopo avere bistessato due pieducci e rosolati nel burro con madera, fino a discreta cottura, riducetene i fondi ed aggiungete un bicchierino di cognac. Dissossateli ed imballateli con reticella, tra due strati di farcia nelle seguenti proporzioni: un kgr. di carne da salsiccia, il fondo d'abbragiatura ridotto, 125 gr. di cipolla trita, fatta appassire nel burro e 5 gr. di prezzemolo trito. Serrate bene il tutto nella reticella, irrorate con burro, spolverate con midolla di pane a fate grigliare adagino.

2516. — Pieducci alla francese.

Abbragiateli (dopo averli preparati come di regola), dettagliateli a dadolini od a losanghette; aggiungeteli ad una *duxelles* molto densa, addizionata con funghi freschi tagliuzzati. Dividete in porzioncelle di 80 gr. caduna; inviluppatele nella reticella; disponetele su placca; irroratele con burro e fatele colorare nel forno. Salsate con semigelo.

2517. — Zampa burrata alla fiorentina.

Prendete 2 o 3 zampetti di vitello, già rasi e bianchi come li vendono i macellai fiorentini. Disossateli, tagliateli a pezzettini, come fareste per le trippe; poneteli a cuocere in casserola con burro, sale e pepe, aggiungendo sugo di carne e formaggio di grana grattuggiato quando toglierete la vivanda dal fuoco.

2518. — Orecchie di vitello farcite.

Dopo averle ben nettate e bislessate, riempite la cavità delle orecchie con una farcia panata al burro, co' tartufi (125 gr. di farcia e 20 gr. di tartufo trito per ogni orecchia). Chiudete l'apertura con un dischetto di carota, imballate le orecchie nella garza e fatele abbragiare adagino, durante 2 ore, in un fondo bruno. Servite con salsa piccante.

2519. — Orecchie di vitello alla tolosana.

Cotte in bianco e ben sgocciolate, disponetele su piatto con guarnitura Tolosana intorno. Ponete nella cavità di ciascuno orecchio una pallina di tartufo lucidata a gelo.

2520. — Lingue di vitello alla romana.

Ponete in una casserola un fondo di legumi e delle fettoline di lardo; adagiate due lingue di vitello su questo fondo, e fatele rosolare, spruzzandole con vino bianco. Evaporato il vino, bagnate le lingue fino a coprirle con del sugo di vitello, ed aggiungeteci, a discrezione, minuzie di funghi. Coprite la casserola e fate cuocere le lingue circa due ore. Cotte che siano, spellatele e passate la loro cozione che farete ridurre, sgrassandola con cura. Tagliate le lingue e disponetele su piatto adatto, contornandole con un passato di carciofi. Salsate le lingue col loro fondo, servendo il rimanente in salsiera.

N. B. — Come variante, e secondo le risorse della stagione, si può sostituire al passato di carciofi, un passato di spinaci, di marroni, di funghi, di lenticchie, ecc.

2521. — Cuore di vitello scaloppato.

Dettagliatelo a scaloppe sottili; conditelo e grillettatelo alla svelta. Trattatelo come un rognone di bue, sia come salsa sia come guarnitura. Avvertite però che non deve bollire nella salsa, altrimenti diverrebbe duro e coriaceo.

2522. — Cuore di vitello all'inglese (*Love in disguise*).

Apritelo e ritirate dall'interno i grumi di sangue; lavatelo, asciugatelo e riempitelo con una farcia di fricadelle di vitello; rivestitelo con vermicelli cotti in acqua e sale e fatelo crostare nel forno. Lo si addimanda: *Amore trasvestito*.

NB. — Col medesimo procedimento si può inviluppare il cuore in una bardella di lardo e farlo abbragiare durante 2 ore. Servitelo con una purea di patate o d'altro legume. Riducete a parte i fondi d'abbragiatura.

Del Montone ed altri ovini.

Il montone — o meglio il « castrato » — fornisce, fin dagli antichi tempi, specialmente presso i Greci arcaici che avevano, come hanno tuttora, i rinomati *arnos steatopigos*, cioè i montoni della coda e dal culaccio adiposo allargato (provenienti in origine, per avventura, dalle razze selvatiche dell'Asia) dalle carni gustose e nutrienti, specialmente il cosciotto o zigotto, che veniva persino posto come pallio, ossia come premio, al vincitore della lotta nei giuochi campali tra soldati ed anche tra pastori, sempre susseguiti da banchetti omerici dove i campioni si cibavano di quei pezzi privilegiati, che avevano fatto rostire nello spiedo, o nei così detti forni ipocausti, cioè sottoterra con pietre roventi, come praticavano gli antichi Atzechi peruviani ed i bucanieri delle savane, (ricordati da Cooper e da altri scrittori romantici della vita nomade, di quelli avventurieri Caraibi o *Indo-americani*, che, nel *boucacoui* rostiscono oppure affumicano le carni degli animali venatorî da loro uccisi, specialmente i bisonti, dei quali apprezzano moltissimo la gobba bucanata). Lo stesso dicasi per il *Mufflone* o pecora selvatica della Sardegna e Corsica.

Gli italiani non sono stati mai dei grandi mangiatori di montone, come lo sono invece i francesi, che ne apprezzano e ne gustano assai le carni tanto sapide e nutrienti, specialmente dei così *prés salés* del Berry e del Limousino — già menzionati da Bruyerin-Champier, fin dal XVI secolo — come lo sono tuttora, al pari di quelli d'Aunay, di Coutance e della Hague nel Calvados, e quelli della Camargue, e via dicendo.

Il montone di ottima qualità presenta delle carni d'un rosso che tende al bruniccio, come le carni di capriuolo, e di una grana tanto più fina se la castrazione è stata ben eseguita ; il grasso è bianco e sodo, e costituisce degli strati più o meno spessi alla superficie (regione renale e pettorale), e nei principali interstizi muscolari. La carne di montone si distingue da quella del bue per la dimensione ridotta delle ossa e delle masse muscolari. Il suo odore ricorda talvolta quelle delle « baite » o stalle ovine, che viene compendiato nella designazione di odor caprino, per la presenza di certi acidi buttirrici, che appunto chiamansi « caproici », e fanno parte sopratutto del grasso sottocutaneo, odore che in certe razze, come sugli ovini algerini e nei meticci dei merinos, è tanto predominante da rendere le loro carni poco appetenti e quasi immangiabili, poichè l'odore si sviluppa maggiormente colla cottura, di quanto non si rivela allo stato crudo della carne.

La **pecora** che non ha ancora figliato ha carne fine e tenera (1) ; questa si distingue da quella del montone per la disposizione del grasso nelle regioni dei genitali.

L'**ariete** ha delle masse muscolari più voluminose ; la sua carne è più bruna, meno fine, più dura ; essa sviluppa, sopratutto cuocendo, un odore sgradevole di sego e di acido caproico, da renderla poco utilizzabile.

La **Capra,** che alcuni macellai poco scrupolosi tentano di gabellare per montono, la si riconosce per i seguenti dati differenziali : allungamento del collo e dei « zigotti », appiattimento del petto, salientezza della schiena o dorso, piccolezza della coda (il montone ha coda grossa e lunga), ha poco o quasi nulla di grasso di copertura, ed il tessuto cellulare è ordinariamente insufflato per facilitarne lo scuoiamento; il sego è bianco e sovente abbondante malgrado l'apparenza di magrezza generale. Alla cottura, questa carne è dura con un sapore particolare che i meridionali chiamano di « crapa ». Il *capro* ha il collo ed i zigotti voluminosi, la sua carne ha un'odore di « bestino » detestabile (2).

---

(1) *L'emitrago è una capra selvatica dell'Himalaia, il di cui maschio ha lunga criniera e corne compresse.*

(2) *Gli abissini preferiscono la pecora al montone ; con quella fanno una vivanda nazionale, un intingolo con pilao di riso e* berberì (*peperoncino rosso, piccante quasi come quello di caienna*) *detta* Angera. *Anche gli Arabi fanno intingolo di pecora, a preferenza che di montone, che gradiscono mangiare rostito* (Méchoui). *In Europa, per esempio, nel Lussemburgo, si preferisce la pecora ad altro ovino.*

L'**agnello** di buona qualità deve avere i lombi larghi, spessi ed opimi, cioè forniti d'un grasso bianco sodo ed abbondonte, sopratutto internamente nelle regione degli arnioni o rognoni. È appunto dallo stato di freschezza dei rognoni e da quello della ferita di giugulazione (apertura al collo dove si è infitto il coltello dello scannatore, che dev'essere col sangue residuo non troppo raggrumato ed essicato), che si giudica della freschezza del zigotto.

L'agnello è un consumo molto popolare in Roma, specie per Pasqua. Si usa cuocerlo arrostito nel forno, ed in umido. Col suo quadrello, nelle grandi cucine, si fanno le costolette fritte con la salsa, dette dai francesi « alla Villeroy ».

Il **capretto** è ucciso più giovane dell'agnello o « abbacchio », ed è da certuni preferito al secondo, sopratutto se i rognoni sono ben coperti da grasso bianco e sodo. Però la carne di capretto è in generale insipida, poco nutriente, e per alcune persone riesce alquanto lassativa.

Il capretto si cucina come l'agnello. In Italia comunemente si preferisce arrosto, oppure fatto a pezzi e brodettato. Il petto ed il collo spezzettati si cucinano alla *cacciatora* e formano un intingolo gustosissimo, molto ricercato dai romani.

Ora, ritornando al *Montone*, quello di prima qualità si presenta con carni di color rosso spiccato; le fibre sono dense e sode; il pannicolo adiposo è abbondante, bianco e sodo, sparso alla superficie dei muscoli e nei sepimenti o interstizî muscolari; le masse carnee presentano nelle regioni dorsali e lombari, un aspetto più vermiglio e di compatto nelle fibre: così pure il cosciotto o « zigotto » che dev'essere polputo, guarnito, alla base, da un strato spesso di grasso, il che caratterizza le qualità superiori dei « prati salati ». Nei montoni di seconda qualità, il grasso è meno abbondante, i rognoni meno coperti, le carni meno sode e compatte, conseguentemente il rostito manca di finezza e sapore.

Questi caratteri vanno vieppiù degenerando nei montoni di terza qualità, dove i rognoni sono quasi allo scoperto ed il grasso manca pure nelle regioni superficiali del dorso e dei lombi, nient'affatto opimi, come dicemmo per quelli di prima qualità.

Taglî del montone e categorie dei varî pezzi. — Il montone viene dal macellaio primieramente spaccato in due metà. Quando ad ognuna si è staccata la spalla, il collo ed il petto, rimane il quarto di montone (detto *pan de mouton* dai francesi, mentre il *creux* è costituito dal mezzo montone meno il zigotto).

I tagli di **PRIMA CATEGORIA** sono:

Il **Cosciotto** — detto anche italianamente *zigotto*, come lo si trova designato, sotto questo titolo, negli aurei trattati dello Scappi, del Messisburgo, del Frugoli, e via dicendo — costituisce, colla « sella », cui va ordinariamente unito, il miglior pezzo del montone. Allorchè il zigotto è così completato dall'osso sacro o « sella », questa viene disossata, il manico è formato, e l'osso della croce (*quasi* dei francesi) sarà separato dal grasso. Ma, più sovente, la « sella » o groppa è venduta a parte, allora rimane il zigotto propriamente detto, ossia il zigotto senza la regione del sacro.

Un zigotto ben tenero di « prato salato » costituisce una delle vivande maggiormente prelibate e sostanziose della commensaria moderna. Ma è molto difficile trovare un buon zigotto tenero. Prova ne sia il seguente aneddoto:

« Verso la fine di un bel giorno d'estate lo scienziato Fontenelle — l'autore dei *Dialoghi dei monti* e dei *Trattenimenti della pluralità dei mondi* — stava disteso sul margine d'un colle della sua natìa Rouen. Nella valle sottostante un branco di montoni saltellava in attesa del mandriano che doveva ricondurli nell'ovile. Un amico dello scienziato scorgendolo in tal positura gli disse, accostandoglisi:

« — L'amabile letterato e l'acuto filosofo sta pensando, senza dubbio, a qualcuno di quei sublimi problemi che interessano l'umanità, in questo momento?...

« — Sì, amico, avete ragione — gli rispose Fontenelle —, osservavo quella mandra e dicevo fra me: Potrebbe darsi che, fra quei duecento montoni circa che io scorgo, non vi si trovi neppure un cosciotto tenero!... ».

Questo prova, che se gli stessi filosofi non sono insensibili alla buona tavola, un bel cosciotto di montone tenero ed arrostito al suo punto, quando lo si può avere, è un vero dono di Dio!

Così, pure, la pensava Cartesio — il filosofo delle *Meditazioni filosofiche*, e l'assertore del: *Cogito ergo sum!* —, che ad un signorotto il quale avendolo trovato a tavola mentre si deliziava con una fetta tenera di zigotto, inaffiandola sovente con del vecchio vino di Borgogna, lo abbordava con questa osservazione:

— Non credevo che i filosofi stimassero le cose buone!

— Già, perchè credevate che Dio le avesse create soltanto per soddisfazione degli imbecilli — rispose l'arguto filosofo ».

Il **Quadrello completo,** che comprende:

Il **Filetto** o regione lombare, corrispondente alla lombata (*aloyau* dei francesi) di bue.

Il **Filetto,** che dopo essere disossato e rotolato, serve a confezionare dei rostiti; oppure viene tagliato a fette che costituiscono le « costolette di filetto ». Il « doppio filetto » di montone non spaccato — con o senza una parte delle coste — prende il nome di « sella inglese » e si fa rostire intiero senza disossarlo.

Così i cuochi inglesi e francesi chiamano *Baron* i due zigotti e la sella riuniti, il che costituisce un dei rilievi più belli che sia dato servire in tavola. Il *Double* è rappresentato dai due zigotti non separati.

Il **Quadrato delle costolette,** che viene suddiviso in *quadrello scoperto,* situato sotto la spalla da cui si ricavano le costolette scoperte, ed in *quadrello coperto,* situato dietro all'indietro della spalla. Le *costolette coperte* prendono il nome, nella nomenclatura francese: di « costolette macellaie » (*côtelettes bouchéres*) quelle più vicine alla spalla, e che portano ancora aderente all'osso un pezzetto di cartaligine; e di « costolette primiere » quelle più ricercate, comprendenti le quattro ultime coste, dette costolette « della noce ».

Alla **SECONDA CATEGORIA** appartengono:

La **Spalla,** comprendente tutto il membro anteriore (il colletto dev'essere eliminato). Essa serve a fare dei rostiti: la si disossa, lasciando un manico, la si rotola e la si lega con spago. La si può rotolare sia in lungo, a piva (*musette*) o a palloncino (*ballonet*), come dicono i francesi, oppure in tondo, come un panettone, e legarla a sezioni come gli spicchi o coste d'un melone.

Nella **TERZA CATEGORIA** troviamo:

Il **Petto,** cioè: quanto rimane della regione toracica dopo che i quadrelli ne vennero tagliati. La parte del petto che comprende l'estremità delle coste prende il nome di: « alto delle costolette ». La « spuntatura delle costole » serve per fare eccellenti spezzatini o *ragoûts* (come pel maiale si fa, in Lombardia, la così detta *casseula*) e delle grigliate ed altre vivande, come « navarrini » e « fagiuoli di montone » (*navarins, haricots de mouton*) e tra le vivande esotiche l'*Irish-Stew* (ragout bianco degli irlandesi), il *Mouton Pie,* il *Cassoulet* dei tolosani, ed il « *Pilaw* di montone » alla turca, il *Currie* all'indiana, e via dicendo.

In toscana, è molto gustato fatto a pezzi e cotto sulla gratella, condito con olio, sale, pepe e sugo di limone. Nel napoletano, per la mancanza dell'agnello, si mangia molto montone, che si preferisce arrostito nel forno, specie il petto, che è molto grasso, per cui si richiedo una cottura che ne façcia scolare l'adipe abbondante.

Il **Collo** è formato dai muscoli del collo. Contribuisce, col precedente, a formare i varî *ragoûts* e spezzatini suaccennati, mescolandolo ai pezzi di « spuntatura di petto » e ritagli di spalla ed altre parature di carni di montone.

La **Testa di montone,** ordinariamente privata della lingua e della cervella (che i macellai vendono a parte), è utilizzata — spaccata in due — sulla graticola, oppure bollita.

Le **lingue** di montone servono a costituire delle vivande d'entrata molto gradite; il loro trattamento generale e le guarniture sono le medesime delle *Lingue di vitello.* Gl'inglesi mettono in conserva, dentro fiale, le lingue di montone, e così conce sono molto pregiate.

Le **Animelle** — già molto note nell'antica cucina — vanno scottate, spogliate e lungamente fatte sgorgare in seguito. Al momento di apprestarle, esse vengono ben spugnate, quindi scaloppate.

Le **Cervelle** vengono trattate come quelle di vitello.

I **Pieducci** vengono disossati e fiammeggiati (i ciuffi di pelo che si trovano contro l'alluce vengono soppressi). I pieducci di montone si cuociono generalmente in bianco, « alla polletta », come si disse per quelli di vitello. Vengono pure farciti alla Ruennese, oppure cucinati sulla graticola, dopo essere stati impanati, così pure, alla *Vinaigrette,* alla *Custine,* alla *Bergére,* alla *Diavola* ed alla *Verde-prato.*

I **Rognoni** vengono preparati come quelli di vitello, ed apprestati nello spiedo, al grattino, ed in preparazioni speciali diverse, principalmente collo sciampagna, co' funghi, alla *Bordelese,* alla *Berricciona,*

alla *Ussera*, alla *Turbigo*, alla *Viéville*, alla *Michel* ed altri apprestamenti consimili a quelli di vitello. Lo stesso dicasi per le « Nocelle » o *Noisettes*, per i filetti e filetti gentili, per gli *Emincés* o fettoline. Inquanto agli *Epigrammi*, ne parleremo con quelli d'Agnello.

In merito alle preparazioni speciali: *Cassoulet*, *Currie all'indiana*, *Addobbo all' avignonese*, *Haricots de mouton e Navarin*, *Irish-Stew*, *Mutton Pie*, *Moussaka*, *Pilaw*, ecc., ne daremo qualche formola principale, come pure per le *Costolette* ed altre vivande d'entrata.

Bilombata *(Baron)* e Bicosciotto *(Double)*.

Abbiamo già accennato, parlando del bue, che gl'inglesi designano, sotto il nome di *Baron* la bilombata con la sella, ossia l'osso sacro che congiunge i due lombi; così pel montone il *baron* comprende i due zigotti con la sella; mentre invece il così detto *double* dei francesi comprende i due zigotti non separati.

Tanto un pezzo che l'altro servono esclusivamente come vivande da rilievo, e vanno sempre rostite. Per questi pezzi conviene il *sugo chiaro*, o leggermente legato, quale accompagnamento. Per le guarniture che richiedono una salsa, questa dev'essere tenuta chiara.

Le *Guarniture* che maggiormente convengono a questi due rilievi sono: la *Delfina*, la *Duchessa*, la *Bristol*, la *Ferval*, la *Fiorava*, la *Frascati*, la *Giapponese*, la *Giardiniera*, la *Macedonia*, la *Milanese*, la *Portoghese*, la *Provenzale*, la *Rinascenza*, la *Richelieu*, la *Sarda*, la *San Fiorentino* e la *Ussera* (vedi nelle *Guarniture* la loro disposizione).

2523. — Zigotto all'inglese.

Preparate, ben netto e parato, il zigotto di montone, raccorciatene l'osso del manico e pesate il pezzo dopo tutte queste operazioni preliminari. Ponetelo in casserola ovale adatta, marcata col solito fondo di legumi, e nell'acqua bollente e salata in ragione di 8 gr. per litro; calcolate, per la cottura, mezz'ora per ogni Kg. di peso. Guarnite con 250 gr. di carote, 250 di cipolle, 2 chiodi di garofano, mazzetto guarnito e due spicchi d'aglio. Servite, contemporaneamente al zigotto, una salsa col burro, all' inglese, addizionata con sott'aceti di capperini e di cetriuolini tritati finamente. Ponete, intorno al zigotto i legumi di cottura.

Il Zigotto rostito all'inglese — come il montone in generale — sia caldo che freddo, s'accompagna generalmente, con la *salsa di menta fredda* (vedi *Salse esotiche fredde*).

Lo si può anche accompagnare con varie puree, i di cui elementi furono cotti col zigotto, salvo allorquando si tratti di purea di patate, di marroni o di altro farinaceo.

2524. Zigotto di montone alla bulgara.

Prendete un buon zigotto ben frollo, tagliatelo rotondo, disossatelo, segate l' osso del femore, togliete la pelle alla noce per lardellarla, legatelo con funicella e ponetelo in fusione, per 24 ore, con marinata cotta. Ponete poi il zigotto in una casserola grande ovale, con fette di cipolla, carote, sedano, e fate rosolare su fuoco moderato; bagnate con la detta marinata che avrete prima passata; e quando sarà rosolato a dovere ed abbia assorbito tutta la marinata, bagnatelo, fino a coprirlo, con brodo, unendovi un peperone rosso, poco sale e 2 spicchi d'aglio schiacciato: ponete la casserola in forno moderato, onde il zigotto cuocia per 2 ore, coperto da un foglio di carta, e rivoltate sovente. Quando

giudicherete siasi raggiunta la giusta cottura, levate il zigotto, passate il fondo, sgrassatelo a dovere e legatelo con un poco di spagnuola, una cucchiaiata di polvere di Paprica ed anche una punta di pepe di Caienna; passatelo così sul zigotto, non più di mezz'ora avanti il servizio. A parte, avrete pronti 18 grossi peperoni ben polputi di tre colori, cioè: giallo, rosso e verde, li aprirete sotto, dalla parte del picciuolo per sgranarli dai semi; li riempirete con farcia chiamata alla turca, composta di 60 gr. di prosciutto crudo, 200 gr. di carne magra e tenera di vitello, 100 gr. di mammella, il tutto ben trito e pestato nel mortaio; quando la miscela sarà ben pastosa ed amalgamata, unitele sale, pepe, una cucchiaiata di cipolla cruda tagliata finemente, un peperone forte, pure tagliato fino e 2 cucchiaiate di riso, prelessato durante 10 minuti nel brodo; spargete il tutto in una terrina, e riempite poi i peperoni, appoggiandoli poi ritti, in una saltiera, con olio fino, coperti con sugo chiaro di vitello: poneteli nel forno coperti di fette di lardo e foglio di carta, acciocchè non prendano colore, e cuoceteli adagio, bagnandoli col sugo per 40 minuti. Tagliate, come di pratica, il zigotto e riunitelo in bella forma; accomodatelo su piatto ovale grande, mettendoci un riccio di carta all'osso: levate i peperoni, scolateli su d'un panno, e circondate il zigotto, alternando i tre colori; salsate con la sua salsa, e servite il rimanente in salsiera a parte.

2525. — Zigotto di montone lessato.

Prendete un bel zigotto di montone, tagliatelo rotondo senza la lombata, segate l'osso del femore, battetelo bene col grosso coltello, e legatelo; ponetelo in una grande casserola ovale, copritelo d'acqua bollente; fatelo bollire, e quando bolle, schiumatelo, aggiungendo poscia una cipolla, una carota, 2 pezzi di gambo di sedano, nonchè una manciata di sale grosso. Se il zigotto è grosso, ci vorranno circa 3 ore di cottura, se è mezzano, basteranno 2 ore e mezzo ed anche meno. Tagliate poi e ricomponete il zigotto. Collocatelo su piatto da rilievo, ponete intorno all'osso un elegante riccio di carta, guarnite la carne con legumi lessati e passati nel burro: cornetti, rape, patatine, ecc., ed in testa al piatto un gruppo di cavoli di Bruxelles; servite a parte, in salsiera, una salsa di pomidoro ed una salsa capperata.

N.B. — In Inghilterra, il montone allesso generalmente lo servono con una purea di navoni *(freneuse)*, leggermente legata con fecola di patate, disposta a guisa di lettiera sotto al pezzo di rilievo.

2526. — Zigotto di montone abbragiato alla Turati.

Tagliate un bel zigotto di media grossezza, frollo al punto giusto, lasciate unita un poco della sua lombata, accorciate l'osso del femore e disossatelo fino all'osso della prima giuntura; salate all'interno la carne, legatela in forma oblunga, ponetela in una stufaruola a bragiare con legumi, fette di lardo, burro ed il solito mazzetto. Fate rosolare per mezz'ora, bagnando con mezza bottiglia di vino bianco ed un litro di brodo; fate che bolla finchè il liquido sia ristretto, dopo di che, bagnerete di nuovo con brodo fino a coprirlo; stendeteci sopra un foglio di carta e fate cuocere per 2 ore, sempre rivoltando, di tanto in tanto; quando avrà raggiunto la cottura, ritirate il zigotto in una teglia ovale, passate il fondo, sgrassatelo, e lucidate a gelo il zigotto alla bocca del forno; tagliate a fette la lombata prima, poi la noce e la sotto-noce, e riunite tutte le fette a dovere per ricomporre il zigotto; disponetelo su piatto, contornandolo con cavoli bragiati, carote tornite e cascate a gelo,

gambi di sedano prelessati e bragiati con sugo e cacio lodigiano, il tutto disposto a gruppi; salsate il zigotto, ponete un manichetto di metallo all'osso. Servite in salsiera a parte della salsa spagnuola.

2527. — Zigotto di montone farcito.

Scegliete un zigotto di montone ben frollo, tagliatelo rotondo, cioè senza la lombata, segate il manico e disossatelo internamente, farcitelo con farcia composta di carne di maiale, pancetta, un tartufo, poco pepe e spezie, un punta d'aglio e poco formaggio grattugiato, cose che avrete pestate insieme, finamente, nel mortaio. Cucite quindi il

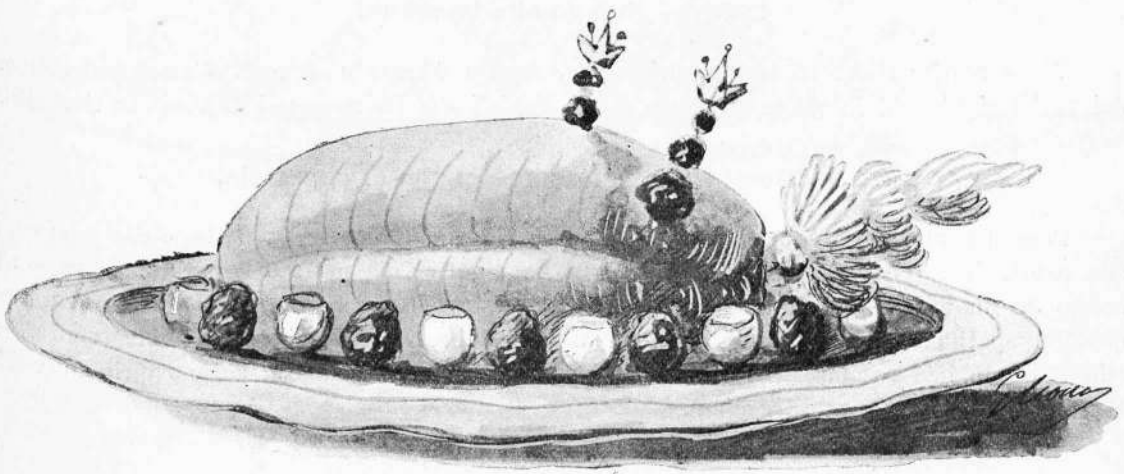


Fig. 116. — Zigotto di montone farcito.

zigotto con filo, legatelo, dandogli bella forma; bragiatelo accuratamente, come di pratica, ma in ristretto, per circa 3 ore. Intanto preparerete lessate 12 patate di ugual forma rotonda, senza levarci la buccia, fredde che siano, svuotatele col cucchiaio da verdura, riempitele con una farcia di chenelli corretta con erbe fine; coprite il foro d'apertura con cappelline di funghi; ponetele in una teglia con 2 tazze di buon fondo di vitello e mettetele in forno per mezz'ora affinchè si scaldino a dovere. Avrete pure preparati, farciti colla medesima farcia, 12 pomidoro della stessa grossezza delle patate. Tagliate quindi il zigotto a fette, riunitele bene, guarnite il manico con un cartoccio arricciato di bella carta; disponete il zigotto su piatto per rilievo, guarnendolo colle patate e coi pomidori; velate la carne e la guarnizione con salsa spagnuola ridotta col fondo del zigotto, e servite, in salsiera a parte, il rimanente (*Vedi fig. 116*).

2528. — Zigotto alla bordolese.

Disossatelo sino al garetto, senza aprirlo, e lardellatelo internamente con prosciutto. Guarnitelo con una farcia di sminuzzato di carne di vitello, molto grasso, soffritto nel burro (*fricadelles* dei francesi); riunite, fate colorare nel forno dentro bragiera stretta; bagnate a livello con buon fondo e fate cuocere in ragione di un'ora e mezza per Kg. Durante

la cottura, ed a tempo opportuno, aggiungete: un Kg. di lardo di ventresca salato e bislessato, un Kg. di carote e 500 gr. di navoni tagliati a spicchi, 6 cipolle mediane, leggermente colorate in saltino, 2 spicchi d'aglio e mazzetto guarnito. Quando il tutto sarà cotto a punto, disponete il zigotto nel mezzo del piatto, contornato dal lardo e dai legumi; accompagnatelo con salsa di pomidoro addizionata con la cozione ridotta.

2529. — Zigotto alla Soubise.

Abbragiatelo, come di regola; aggiungete, a tempo opportuno, un Kg. di cipolle tagliate a fette sottili e 30 gr. di riso. Passate per stamigna cipolle e riso, e servitelo in timballo, contemporaneamente al zigotto pennellato a gelo, all'ultimo istante.

2530. — Zigotto alla brettone.

Viene rostito e servito col proprio sugo, tenuto alquanto grasso. Come guarnitura dei fagiolini bianchi in purea brettone (vedi *Fagioli alla Brettone* nei *Legumi*), in timballo.

2531. — Zigotto marinato come quello di capriuolo.

Ponete a marinare, durante 3 giorni circa (1), nella marinata detta « per montone alla capriuolo » (vedi in fondo alle *Salse*), un bel zigotto, già nettato e parato. In capo al tempo destinato per la frollatura colla marinata, ritiratelo, asciugatelo, steccatelo con lardoni impepati ed agliati, quindi rostitelo sulla gratella o nello spiedo a gabbia (vedi *Rostiti*) facendo ben rosolare le fettuccie di lardo. Accompagnatelo con salsa capriuolo (vedi *Salse speciali inglesi per selvaggina*).

Groppa o Sella di Montone.

A questo pezzo convengono tutte le guarniture elencate per le *Bilombate* e *Bicosciotti*. È dai filetti della « sella » che vengono ricavate le nocelle (*noisettes*) che colle giratelle (*tournedos*) rappresentano le vivande più in voga della moderna cucinaria. La groppa o dorso di montone viene servita abbragiata oppure rostita. Tanto la groppa che il quadrello debbono essere cotte abbragiate o rostite; è preferibile non steccarle, ma lasciarle al loro stato naturale.

2532. — Sella di montone alla Surville.

Identico procedimento di quello della form. 2534 detto: « alla piemontese », salvo i tartufi che vengono soppressi. Disposta la sella nel piatto, manderete, a parte, i fondi ridotti ed un timpano o bodino di passato di fondi di carciofi.

---

(1) *La permanenza delle carni nella marinatura vien determinata dalla tenerezza di queste e dal grado di temperatura dell'ambiente. I 3 giorni assegnati superiormente s'addicono al tempo normale, cioè nè caldo nè freddo; ma è bene rimarcare che, durante i calori d'estate, 2 giorni sono più che sufficienti.*

2533. — Sella di montone alla milanese.

Preparate una bella sella di montone, accorciandone gli ossi, arrotolate le faldelle all'insotto e legate a dovere con funicella; abbragiatela come di pratica, con fette di legumi, lardo, prosciutto e mazzetto guarnito; salatela e bagnatela; cotta che sia la sella, ponetela su una teglia per lucidarla col proprio fondo passato e ben sgrassato. Levate dalla sella i due filetti grossi della schiena, nettate lo scheletro e ponetelo su piatto da rilievo; tagliate i due filetti per isbieco e accomodateli a dovere sulla sella; guarnitela

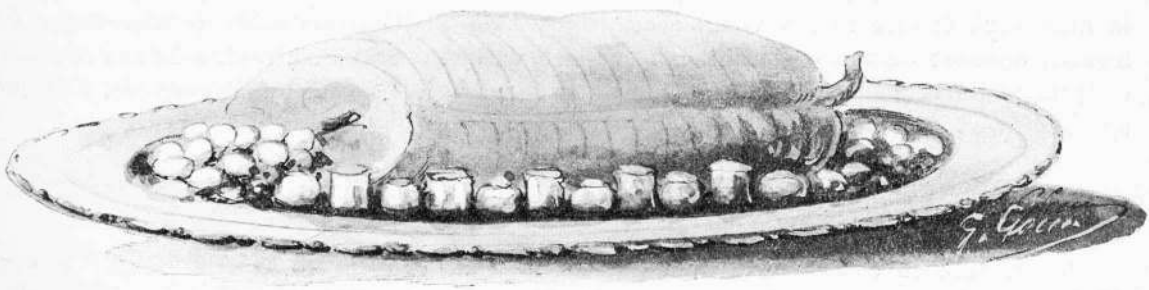


Fig. 117. — Sella di montone alla milanese.

con crostatine di riso ripiene di una dadolata di funghi e di animelle. Legate con veluttata ben ristretta, ponete in testa alla sella, due mucchietti di cipolline di Como, prealabilmente prelessate e poi cascate a gelo; salsate la sella con semidiaccia e servitene pure in salsiera a parte (*Vedi fig. 117*).

2534. — Sella di montone alla piemontese.

Abbragiatela e dettagliatela come la « Sella alla Minghetti » (V. for. 2460) di vitello; riformatela, spalmando le scaloppine con besciamella addizionata a 100 gr. di grana reggiano grattuggiato, e 100 gr. di tartufi bianchi di Piemonte grattati (per litro). Velate colla medesima salsa suddetta e lucidate a diaccia. Disponete in terrina, sopra una lettiera di risotto bianco alla piemontese. Accompagnate con sugo chiaro a parte.

2535. — Sella di montone abbragiata alla nizzarda.

Prendete una sella di montone ben frolla, toglietene il grasso, e sbarazzate dalle pellicole i due filetti della schiena; mediante la punta di un coltello, rompete le ossa della spina dorsale: rotolate le faldelle all'insotto, legatela con spago, dandole forma rotonda e mettetela in una bragiera, con fondo di burro, lardo e fette di legumi; ponetela sul fuoco, e fate rosolare durante 20 minuti: bagnate poi la carne con brodo, fino a coprirla; fatela abbragiare, come di pratica, e quando sarà cotta e ben ridotta a gelo, staccate i due filetti, tagliateli per isbieco a fette sottili: nettate lo scheletro, e situatelo su piatto da rilievo; riponeteci sopra i filetti, ognuno al proprio posto; guarnite con carciofi stufati, piccole zucchette al sugo, pomidori farciti, ed olive tornite. Salsate la sella con salsa spagnuola ben ristretta colla cozione della sella stessa, e servite della medesima in salsiera a parte.

2536. — Sella di montone con " macedonia „ di legumi.

Togliete un po' del grasso superfluo del dissopra e accorciate la bavetta. Steccatela se credete, come il filetto di bue, oppure cuocetela al naturale. Nel primo caso, praticate due incisioni su tutta la lunghezza della schiena e due altre parallele a due dita di distanza dalle prime, togliete il grasso e snervate i filetti come si pratica per il filetto di bue. Fate rostire la sella in forno piuttosto a calore vivo, accordando da 35 a 40 minuti di cottura (1). Per trinciarla, allorchè sarà cotta, si può asportare il filetto e tagliarlo in lamelle spesse; oppure tagliare per isbieco; si ottengono in tal guisa delle belle fette. I filetti gentili — che si trovono sotto — devono essere asportati e tagliati in due pezzi. Questo rilievo viene accompagnato da una « macedonia » o miscellanea di legumi, oppure: da una « giardiniera », oppure, da una purèa di marroni, o da una *Soubise*, o da fagiuolini alla brettone (Vedi *Legumi*), o da spinaci, o da risotto bianco, ecc. Il sugo sgrassato serve di salsa.

2537. — Costolette di montone alla Monreale (2).

Trapuntate 12 costolette di dimensione ordinaria, con lingua, tartufi crudi, e cetriolini. Bragiatele, bagnandole con un bicchiere di vino di Siracusa secco. Levatele, sgocciolatele e passate il loro fondo aggiungendo un po' di semidiaccia profumata col tartufo. Disponete le costolette su bordura di farcia latteggiata colla panna, e riempite il centro con una « caponatina » di verdure alla siciliana.

Caponatina di verdure alla Siciliana. *Ingredienti:* N. 3 Melenzane sbucciate e tagliate a quadretti; un sedano a coste piene, tagliato a piccoli quadrettini; una carota; gr. 100 di capperi sott'aceto; 3 pomidoro; una cucchiaiata di cipolla tritata fina; una cucchiaiata di zucchero; un quinto di litro d'aceto; 3 cucchiaiate d'olio d'oliva; sale, pepe, olio a cognizione d'arte.

Procedimento: In una teglia versate 3 cucchiaiate d'olio, unite la cipolla e rosolatela leggermente; addizionate le suddette verdure, trattenendo i pomidoro ed i capperi, rosolate esse pure, e poi bagnatele con aceto, nel quale avrete stemperato lo zucchero leggermente caramellato. Unite quindi i pomidoro ed i capperi, gustate con sale e pepe, coprite ermeticamente e finite di cuocere le verdure rendendole asciutte.

2538. — Costolette di montone alla Ceresola.

Preparate delle costolette, privatele dei nervi, lasciate aderente all'osso un poco di grasso, battetele leggermente, lasciandole piuttosto sostenute; ponetele in concia per alcune ore, in una marinata cotta. A suo tempo, asciugatele, passatele nel burro sciolto, indi nel pane; cuocetele a fuoco vivace sulla gratella, affinchè si conservino morbide. Disponetele sopra bordura di flano di cipolla, riempite il centro della bordura con filettini di granelli di montone, essi pure marinati, passati nell'uovo e nel pane, indi fritti nell'olio. Salsate con salsa semidiaccia un poco piccante.

---

(1) *Se fosse invece abbragiato la cottura richiederebbe un'ora e mezza circa di tempo.*

(2) *Città antica in provincia di Palermo, dove s'erge la magnifica cattedrale con attiguo convento, preziosi monumenti nazionali, con ricca biblioteca annessa.*

2539. — Costolette di montone alla " Reforme Club „ (1).

Impanate le costolette, frammischiando col pane del prosciutto finamente trito. Fatele grillettare con burro in saltiera. Accomodatele su bordura composta con un fiano di funghi; riempite il vuoto con una giuliana di lingua, tartufi, bianco d'uova sode e cetriuolini, legata con semidiaccia. Servite a parte la salsa detta « *Reforme Club* » composta con due terzi di salsa peperata ed un terzo di gelatina di ribes.

2540. — Costolette alla Carignano (2).

Panatele alla milanese; grillettatele nel burro anche con un poco d'olio; disponetele a guisa di turbante serrato ponendo nel centro un cespuglio di frittelle confezionate con creste e con rognoni nella pastella d'intriso di farina ed acqua con poco vino bianco.

2541. — Costolette alla Maintenon.

Fatele colorire nel burro dalle due faccie. Disuntatele tra due salviette; guarnitele a cupola (tutte da una medesima faccia) con un apparecchio Maintenon (V. *Apparecchi* e *Guarnizioni*). Spolveratele con pangrattato finissimo di midolla bianca; irroratele con una cucchiaiatina di burro fuso e ponetele nel forno onde grattinare leggermente la superficie dell'apparecchio e completare la cottura delle costolette. Accompagnatele con salsa Perigueux.

2542. — Costolette di montone alla Villeroy.

Preparate delle belle costolette di montone, cuocetele in buon sugo; a cottura completa lasciatele raffreddare nella loro cozione. Levate dalla cozione le costolette, pareggiatele dando loro forma rotonda; immergetele nella salsa Villeroy mista a passato di funghi. Fredde impanatele; friggetele nel burro, in saltiera, poche per volta e su fuoco vivo; disponetele su piccola bordura; riempite il centro con funghi trifolati. Passate, sgrassate la cozione, scaldatela ben bene, incorporatevi per un quarto del suo volume di burro fresco e spremuta d'agro di limone; con essa salsate leggermente le costolette. Servite la rimanente a parte in salsiera.

2543. — Costolette di montone alla Soubise.

Fate rosolare le costolette nel burro; quando queste saranno cotte, ritiratele e copritele da una sola parte con una *Soubise* legata con besciamella piuttosto sostenuta e qualche tuorlo d'uovo crudo. Ponetele ancora nella medesima saltiera con la faccia insalsata rivolta in alto, quindi sgrassate bene la loro sostanza, legatela con un po' di spagnuola. Mettete nel forno le costolette; quando avranno preso un bel colore, disponetele sul piatto, accompagnandole con la loro salsa. La guarnitura più adatta è di funghi, oppure olive.

---

(1) *Circolo aristocratico di Londra.*

(2) *Casa principesca dei Carignano Savoia, alla quale appartenne anche il magnanimo Re Carlo Alberto, quale principe di Carignano, prima di salire il trono.*

2544. — Costolette di montone alla "Cenerentola„.

Preparate le costolette come si disse per quelle della form. 2538; asciugatele, passatele nell'uovo, indi nel pane; friggetele nel burro chiarificato, disponetele su piccolo rialzo in piatto ovale; guarnitene i fianchi con bastoncini alla Cenerentola e le estremità con anelli di cipolle fritte nell'olio. Con bearnese allungata con diaccia salsate leggermente le costolette, e diacciate con buon sugo i bastoncini. Servite la rimanente salsa bearnese a parte.

Composto Cenerentola. — Sbucciate e allessate delle patate; passatele per setaccio; unite loro una tazza di pasta stemperata per bignoli, una manciata di formaggio reggiano, sale e poco caienna, lavorate il tutto (se troppo consistente unite dell'uovo); messa in un sacchetto con cannula, spremete su lastra unta ed infarinata dei bastoncini lisci o rigati, indorateli con uova. Cuocete a forno tiepido.

2545. — Costolette alla Farnese (1).

Tagliate le costolette come di pratica; cuocetele in un buon fondo; a cottura completa toglietele e passate il fondo, aggiungendo un po' di semidiaccia; nel medesimo tempo, preparate un passato latteggiato di cipolle, finito con qualche cucchiaiata di semidiaccia e legato con due tuorli d'uovo; spalmate con uno strato di questo ogni costoletta; cospargetele con formaggio e burro, e passatele alla salamandra o a forno forte fino a che abbiano preso un bel colore. Disponetele su crostone di pane fritto, in due rettifili, su piatto ovale. Alla testa, ponete due cespugli di animelle tagliate a giuliana, passate metà nel pane e metà nella farina e fritte in grande frittura. Salsate colla suddetta salsa al latteggiato di cipolle, diluita come di regola.

2546. — Costolette di montone alla moschettiera.

Marinate prima le costolette, durante un'ora, con succo di limone, olio ed aromi. Fatele poi grillettare nell'olio; a metà cottura, toglietele, disuntatele e velatele, da una sola faccia, con una midollata (*godiveau* dei francesi), addizionata con *duxelles* (vedi *Farcie*, *Apparecchi* e *Guarnizioni*) ed erbuccie fine, dando un leggero senso di convessità all'apparecchio. Disponete su placca; pennellate con burro la superficie dell'apparecchio; avanzatelo nel forno per il dovuto affogamento e completamento di cottura. Disponete a turbante e guarnite il centro con un manicaretto composto di fondi di carciofi e funghi tagliati a sottilissime fette grillettati crudi nel burro, poscia riuniti in una salsa *Duxelles*.

2547. — Costolette alla Murillo (2).

Grillettate — per due terzi — le costolette, e guarnitele a cupola, da una sola faccia mediante una finissima affettata di funghi, sbucciati e prelessati, legata con besciamella

---

(1) *Famiglia principesca romana, che tra i suoi membri più potenti vanta il papa Paolo III (Alessandro Farnese) ch'ebbe un figlio naturale, Pier Luigi, duca di Parma e Piacenza, dove lasciò monumenti grandiosi, come il palazzo della Pilotta e il teatro Farnese di Parma, ed un'altro palazzo a Piacenza, e le 2 famose statue equestri di Alessandro e Rinuccio Farnese. Rinomato il palazzo Farnese di Roma (sede e proprietà dell'ambasciata francese), il* Toro *e l'*Ercole *Farnese ed altre statue che adornavano la celebre villa Farnesina a Roma.*

(2) *Il più celebre fra i pittori di Madonne spagnuoli (1617-1682). Nato a Siviglia, morì a Cadice, cadendo da un'impalcatura mentre dipingeva lo sposalizio di santa Caterina.*

serrata. Spolverate con formaggio reggiano grattugiato ed avanzate le costolette nel forno per completarne la cottura e leggermente rosolarle. Ponete, all'ingiro, un cordone di passato di pomidoro.

2548. — Costolette di montone alla Valentino.

Prendete delle belle costolette di montone tagliate non troppo spesse; paratele per modo che resti la sola noce o « rosa ». Aprite questa in due parti, e farcitela con un ripieno di vegetali latteggiato con panna, coll'aggiunta d'una cucchiaiata di passato di tartufi bianchi, accentuata con un pizzico di paprica. Saldate l'apertura con farcia; passate le costolette nell' uovo sbattuto coll' aggiunta di burro liquefatto; quindi panatele con grattonata di midolla di pane. Fatele cuocere sulla gratella con attenzione. Disponetele su bordura da flano composta di pomidoro, e riempite il centro con un passato latteggiato di piselli. Salsate con buon sugo di carne, coll'aggiunta del succo di mezzo limone.

2549. — Costolette di montone alla Valois.

Rostitele sulla graticola a metà cottura; guarnitele a cupola, da una sola faccia, con una Montglas a giuliana corta (Vedi *Apparecchi e Guarniture*), spagnuola ridotta e legata con 2 tuorli d'uova per bicchiere di salsa. Avanzate nel forno le costolette pel necessario affogamento e completamento di cottura. Rizzate a turbante, con nel mezzo guarnitura d'olive farcite ed affogate; legate con semigelo. Servite a parte della salsa Valois.

2550. — Costolette di montone alla provenzale.

Grillettatele da una faccia soltanto e guarnitele da questa parte con un apparecchio alla provenzale (Vedi *Apparecchi e Guarnizioni*). Spingetele nel forno per finire la cottura delle costolette e diacciare l'apparecchio. Accompagnate a piacer vostro. Salsate colla provenzale.

2551. — Costolette di montone alla svedese.

Marinatele con limone ed aromi. Asciugatele, passatele nel burro sciolto, spolveratele con midolla secca di pangrattato, e cuocetele sulla gratella, a fuoco vivo; disponete a turbante con la salsa seguente per accompagnamento: 200 gr. di patate sbucciate, tagliate a fette sottili, cotte in poco vino bianco e ridotte a poltiglia fredda, che addizionerete con 50 gr. di rafano grattato, e un decilitro abbondante di salsa maionnesa.

2552. — Spalla di montone farcita ed abbragiata.

Disossate la spalla, alquanto starnata; riempitela con una midollata di vitello (*godiveau*), oppure con pasta da salsiccia mista ad un battutino di lardo (500 gr. di carne e 150 di lardo tritato o pesto). Speziate alquanto. Imballate la spalla per modo da darle una forma d'un rullo allungato a guisa di bondiola, terminata con una punta tondeggiante (come i « provoloni » o « caciocavalli » del meridionale); rosolatela lentamente nel burro dentro la casserola; coprite fino a metà con sugo o brodo leggero; fate abbragiare allo scoperto — dopo avere guarnito il fondo co' soliti legumi: carota, porro cipolla ecc., tagliati a fette sottili e sedano tagliato a dadolini — ed irrorate frequentemente col suo fondo stesso.

Farà d'uopo da 2 a 3 ore di cottura, secondo la grossezza del pezzo in trattamento. Passate la cozione, sgrassatela e servitela come accompagnamento della spalla. Potete guarnirla a piacere, con qualche purea, o risotto bianco, oppure con legumi, p. e.: fagiuoli sgranati, navoni e simili, pur essi abbragiati.

2553. — Spalla di montone alla buona massaia.

Disossate e riempite la spalla come sopra; cuocetela in umido secondo l'usanza, ma non troppo cotta. Ponete in una teglia di coccio mezzo litro di fagiuoli bianchi toscani cotti per due terzi, con 100 gr. di carote tagliate a rotelle; aggiungete 100 gr. di cipolle tagliate a fettoline sottili già grillettate nel burro, ed uno o due spicchi d'aglio, schiacciati, e la spalla col suo grasso e fondo di cottura. Finite di cuocere nel forno irrorando frequentemente.

2554. — Spalla di montone alla prestinaia (*boulangère*).

Disossatela e conditela internamente; rotolatela e legatela come un polpettone. Ponetela nel forno, durante mezz'ora, per farla colorire. Ponete la spalla in una teglia di coccio; circondatela di patate sbucciate (un Kgr.), tagliate a spicchi, oppure a fette, e di cipolle (400 gr.), tagliate a grosse fette e appassite nel burro. Irrorate col grasso di cozione della spalla e terminate la cottura nel forno, irrorando sovente.

2555. — Spalla di montone abbragiata co' navoni.

Cotta la spalla per tre quarti, ritiratela su d'un piatto resistente al fuoco e circondatela con navoni (un Kgr., o poco più), torniti a spicchi, colorati in padella, e 200 gr. di cipolline bianche, similmente trattate. Sgrassate i fondi d'abbragiatura, passateli sulla spalla e finite di cuocere tutto insieme.

2556. — Spalla di montone alla giardiniera.

Procedete come sopra; impiegate come legumi: 500 gr. di navoni, 400 gr. di carote; 400 gr. di sedano rapa; 300 di cipolline bianche, il tutto cascato a gelo nel consumato.

2557. — Rognoni di montone grillettati con funghi.

Sgrassate gli arnioni e sbarazzateli dalle pellicole che li circondano; spaccateli in due dalla parte convessa nel senso della loro lunghezza; tagliateli in 3 o 4 fette per isbieco. Grillettateli vivamente, in saltiera, su pieno fuoco, con una cucchiaiata di burro ben caldo, e durante soli 3 o 4 minuti; passateli subito in un piatto fondo e mantenuti in caldo. Staccate il fondo della teglia con mezzo decilitro di madera (oppure il doppio di vino bianco), con la cozione dei funghi, che avrete già preparati, una cucchiaiata di pomidoro, due di buon sugo di carne (oppure dell'estratto Liebig grosso come una noce fatto sciogliere in poca acqua calda). Riducete a metà. Aggiungete, di fianco al fuoco, una cucchiaiata di burro manipolato con farina; poscia i rognoni ben sgocciolati della loro acqua (che è causa del loro odore ammoniacale ripugnante), i funghi stufati nel vino bianco, ed un pizzico di prezzemolo trito. Disponete in una legumiera, guarnitela con crostini tagliati cuoriformi e fritti nel burro.

2558. — Rognoni di montone nello spiedino.

Spaccateli in due dalla parte convessa, per modo che rimangano ancora aderenti dalla parte centrale fibrosa dove vi è il così detto calice coll'apertura del condotto renale. Trapassateli collo spiedino, per modo che rimangano le due spaccature ben divaricate e tese, passateli nel burro tiepido, panateli se credete (facoltativo); situateli dalla faccia piana interna sulla gratella calda (1), e non li girate fino a che questa parte sia ben rosolata e cotta, altrimenti il rognone si contrae e riesce conseguentemente difficile cuocerlo dall'altra faccia convessa; teneteli « verde cotti », cioè piuttosto sanguinanti. All'ultimo momento, mettete, nella parte interna; un po di burro alla « mastro d'oste ». Guarnite il piatto con mazzettini di crescione di fontana e servite, a parte, delle « patate-paglia » cioè tagliate a fettine lunghe e sottili fritte e dorate.

2559. — Spiedini di rognoni di montone alla spagnuola.

Procedete come per i precedenti. Disponete ogni rognone sopra una schiappa di pomidoro condita, grigliata e guarnita di burro alla mastro d'oste, addizionato con 25 gr. di *pimenton* (peperone rosso o giallo dolce) trito per 100 grammi. Circondate con grossi anelli di cipolla conditi, farinati e fritti nell'olio.

2560. — Rognoni di montone alla Rossini.

Prendete 8 rognoni di montone freschissimi; spaccateli per la parte più carnosa e più lunga di diametro, lasciandoli però attaccati per la cerniera fibrosa o « calice » degli anatomici; salate e polverate nel mezzo. Mettete in saltiera 80 gr. di burro, ed allorchè sarà ben caldo, ponete lestamente a rosolare i rognoni (2 o 3 minuti sono sufficienti). Ritirateli, poneteli su piatto di servizio caldo; manteneteli caldi alla bocca del forno o su d'una casserola piena d'acqua bollente. Versate nella saltiera 3 decil. di vino bianco secco; fatelo ridurre a metà; aggiungete da 4 a 5 cucchiaiate di colato di pomidoro; lasciate cuocere per altri 5 minuti; ritirate la saltiera sull'angolo del fornello, e terminate mescolando agli altri ingredienti da 7 a 8 cucchiaiate di buon sugo di vitello. Nel frattempo fate rosolare nel burro, a parte, una quarantina di cipolline; appena dorate, ritiratele, e nel loro burro di cozione fate grillettare altrettanti piccoli funghi tagliati in due parti; salate e pepate. Nel piatto di servizio, tenuto in caldo, disponete in bella guisa, p. e. a turbante, i rognoni, e versate loro nel mezzo la salsa ottenuta; attorniateli con le cipolle ed i funghi, alternati, e servite con tondi caldi.

2561. — Spiedini di montone alla turca.

Tagliate dal magro di filetto oppur dal cosciotto di montone, delle fette quadrate, dello spessore di un cent. e di 4 e 5 cent. di lato, ed altrettanti quadratini di grasso di coda (2), che potrete sostituire con grasso delle coste oppure con lardo fresco. Co-

---

(1) *Le carni passate e cucinate sulla gratella, ordinariamente non aggiungono nessuna bontà alle vivande: è un modo cucinario di aumentare la vaghezza al piatto o cambiarne l'aspetto, dappoichè la rosolatura delle carni rimane imperfetta onde non abbrucciare l'involucro formato dall'impanatura.*

(2) *Il lardo essendo proibito dal Corano, lo si sostituisce con il grasso di coda di montone, che per i musulmani rappresenta il grasso d'oca della cucina israelitica europea.*

spargetevi del pimento o pepe di Caienna, e dello zafferano. Infilzate le fettoline nello spiedino, alternando il grasso col magro (alle estremità sempre il grasso) e fate rostire sulla gratella. Servite su zoccolo di pilao di riso alla turca.

2562. — Braciuole di castrato all'Artusi (1).

Ponete sul fondo di una casserola una fetta di prosciutto, alquanto burro, un mazzettino composto di carota, sedano e gambi di prezzemolo, e sopra a queste cose delle braciuole intere di castrato nella lombata, che condirete con sale e pepe. Rosolatele da ambe le parti, aggiungete un altro pezzetto di burro, se occorre, ed unite alle braciuole ventrigli di pollo, e dopo fegatini, animelle e funghi freschi (oppure secchi, già rammolliti), il tutto tagliato a pezzi; quando anche questo apparecchio alla finanziera avrà preso colore, bagnate con brodo e fate cuocere a fuoco lento. Legate l'umido con un po' di farina, e per ultimo versate mezzo bicchiere di vino bianco ottimo — che avrete preventivamente fatto ridurre a metà sul fuoco in un vaso a parte — e fate bollire ancora un istante affinchè s'incorpori. Quando siete per mandarlo in tavola, levate il prosciutto ed il mazzetto, passate il sugo pel colino e disgrassatelo.

2563. — Intingolo o " ragoût „ di montone alla casalinga.

Tagliate a pezzi regolari una spalla, oppure collo, con alcune spuntature di petto e simili parature; fatele rosolare vivamente nel burro, rimestando od agitando la casserola; scolate i pezzi dal grasso; mescolate 2 cucchiaiate di farina; quindi pochi minuti dopo, bagnate — quasi allo scoperto — con sugo o brodo, oppure acqua; aggiungete un mazzetto guarnito con una foglia d'alloro, un poco d'aglio e delle carote tagliate della grossezza di un dado. Mezz'ora dopo, aggiungete dei navoni tagliati della medesima grossezza e dei cipollotti che avrete fatto colorire nel burro; abbragiate tutto insieme durante un'ora a un'ora e un quarto; togliete il mazzetto, sgrassate accuratamente e servite.

2564. — Intingolo di montone alla primaverile.

Procedete come il precedente; soltanto quando i pezzetti di carne dell'intingolo avranno cotto durante un'ora, mettete i legumi primizie: patatine novelle, piselli, carote, navoni, cipollotti, ecc., che devono fornire la guarnitura del *ragoût*, in una casseroletta, copriteli con salsa e fateli cuocere a punto; in questo modo voi potrete sorvegliare la cottura dei legumi molto meglio di quando sono mescolati colle carni. La loro cottura richiede, generalmente, mezz'ora; però si dovranno mettere a cuocere primieramente quelli che, come le cipolle e le patate richiedono più tempo (vi sono di quelli che cuociono ogni legume separatamente, e poi, cotti, gli uniscono insieme al *ragoût*). Unite i legumi alle carni, all'ultimo momento, e servite caldo.

2565. — Fettoline di montone alla casalinga.

Fate un « rosso » con burro e farina a parte eguali, lasciatelo colorare; aggiungeteci del sugo oppure del brodo e due cucchiaiate di ottima conserva di pomidoro; la-

(1) *Pellegrino Artusi, il primo che abbia arricchito la Cucina nostrana con una metodologia francamente italiana, come folklorismo e terminologia. Questa vivanda, come alcune altre vennero ricavate dal suo aureo libro:* La scienza in cucina, *ossia* L'arte di mangiar bene. *Edit. R. Bemporad Firenze.*

sciate spogliare per 20 minuti. Fate cuocere una cucchiaiatina di scalogno trito finissimo, con due cucchiaiate di ottimo aceto, aggiungete questo, dopo riduzione a metà, nella salsa. Avrete tagliato a fettoline sottili (*émincés* dei francesi) e regolari, della carne avanzata di zigotto di montone, di filetto od altro pezzo del giorno precedente; ponetele a scaldare, a bagno maria, dentro casserola coperta, con un po' di burro o, meglio, con un bicchierino di madera; versateci la salsa ben calda; scaldate senza ebollizione, onde non indurire la carne; finite con una presa di prezzemolo trito.

N. B. — Si può sopprimere lo scalogno e sostituirlo: sia con *karì*, sia con pepe di Caienna, qualora si preferisse una salsa molto accentuata in pimento. Questa vivanda dev'essere fatta lestamente e pochi istanti prima di servirla, per riescire ottima.

2566. — Pane di fegato di montone con salsa Gribiche.

Sbarazzate un Kg. di bel fegato di montone (in mancanza di quello di vitello), dalle pellicole, dai nervi e vasi; quindi tritatelo finemente, poscia pestatelo nel mortaio, incorporandogli, di quando in quando, qualche pezzetto di burro. Inzuppate 120 gr. di midolla di pane in 3 decil. di panna, e quando ne sarà ben imbevuta, strizzatela leggermente; mescolate questa panata al fegato e pestatela insieme, salate e pepate leggermente; aggiungete un po' di prezzemolo trito, 30 gr. di funghi e 2 piccoli scalogni pure finemente triti. Quindi, uno dopo l'altro, addizionate 5 tuorli d'uovo; sbattete gli albumi a neve, ed aggiungeteli pure all'apparecchio. Burrate abbondantemente uno stampo a sciarlotta; ponete in fondo di esso un foglio di carta ben burrata; versate nello stampo il battuto composto di fegato, coprite con carta burrata. Ponete lo stampo a bagno-maria e lasciate cuocere adagino a lento fuoco durante un'ora. Sformate il pane di fegato, e servitelo caldo, accompagnato da salsa Gribiche calda, servita a parte in salsiera.

Salsa Gribiche (1). — 6 tuorli d'uova sode stemperati in terrina con una cucchiatina di mostarda francese, grossa presa di sale e piccola presa di pepe. Montatela come una maionnesa con mezzo litro d'olio, e completatela con una cucchiaiata di prezzemolo, di cerfoglio e dragoncello triti insieme; 100 gr. di capperini e di cetriuolini, sottacetati, triti, e 3 albumi d'uova sode tagliati in giuliana corta.

Specialità regionali ed esotiche.

2567. — Navarrino di montone.

Prendete 2 kg. e mezzo di parature: petto collo, spalla, basse coste, e simili; fatene tanti pezzi di circa un etto caduno; rosolateli in casserola, posta su fuoco vivo, con grasso chiarificato; assaporite con 12 gr. di sale, 3 gr. di pepe macinato, 5 gr. di polvere di zucchero (che verrà caramellandosi sul fondo della casserola dove s'attacca, e che in seguito, verrà sciogliendosi, a poco a poco, sotto l'azione del liquido di bagnatura

(1) *Aggiungiamo la formola di questa salsa che, per errore, venne dimenticata nell'elenco delle salse che accompagnano particolarmente i pesci freddi, ma che, come la maionnesa, la gramolata, ecc. s'adatta anche a molte vivande calde.*

al quale comunica un bel colore biondo e, nello stesso tempo, conferisce al fondo la pastosità necessaria o *moelleux* dei francesi). Allorchè le carni saranno ben rosolate, fatene sgocciolare quasi tutto il grassume, spolverate i pezzi con 60 gr. di farina e bagnate con un litro e mezzo d'acqua pura con fondi. Aggiungete 300 gr. di pomidoro freschi (sbucciati, sgranati e spappolati o tritati), oppure un decil. e mezzo di passato o colato; uno spicchio d'aglio schiacciato, un mazzetto guarnito. Lasciate cuocere durante un'ora. Fate sgocciolare i pezzi sul setaccio; quindi parateli, uno ad uno, e rimetteteli in altra casserola; aggiungete 300 gr. di piccole cipolline fatte consumare nel sugo di carne ridotto (diaccia) e 30 patatine novelle, oppure tornite col cucchiaio cavaverdura, come per le patatine all'inglese. Passate la salsa sgrassata sul « navarrino »; fate partire in piena ebollizione; coprite ermeticamente, lasciate cuocere, nel forno, a calore moderato, durante un'ora. Sortendo la casserola dal forno, abbiate l'avvertenza di farla pencolare da un lato, onde facilitare l'operazione dello sgrassamento. Servite caldo in timballo.

2568. — Navarrino alla primaverile.

Procedimento consimile al precedente. Soltanto quando il navarrino è stato parato per essere passato in altra casserola, lo si guarnisce co' seguenti legumi: 300 gr. di cipolle novelle; 300 gr. di carotine novelle; 300 gr. di navoncini, il tutto mondo e parato, fatto grillettare con burro in padella e ben ridotto a diaccia; aggiungete, anche, 500 gr. di patatine novelle (soffregate con salvietta ruvida per sbarazzarle della pellicola), 100 gr. di pisellini freschi e 100 gr. di cornetti (tagliati questi ultimi regolarmente a quadratini o a losanghette) crudi. Lasciate cuocere il navarrino, durante un'ora, nel forno, a calore moderato, irrorando sovente l'intingolo o ragouttino.

2569. — Intingolo di montone co' fagiuoli sgranati (*Haricots de mouton*).

Fate rosolare, nello strutto, 250 gr. di pancetta o ventresca di porco, grassa e magra, tagliata a dadi e 300 gr. di piccole cipolline bianche; rosolate che siano, togliete la dadolata di ventresca e le cipolle, sgocciolatele e ponete, al loro posto, 2 kg. di carne di montone ricavata dalle parature: petto, collo, spalla, ecc., tagliata uso spezzatino o *ragoût;* aggiungete 3 spicchi d'aglio schiacciato, 40 gr. di farina e lasciate che questa rosoli completamente prima d'inaffiare con un litro d'acqua; condite con 7 gr. di sale un gr. di pepe ed aggiungete un mazzetto guarnito. Lasciate cuocere durante mezz'ora; fate sgocciolare i pezzi e poneteli in altra casserola, aggiungendovi i dadi di pancetta, le cipolline, ed un litro di fagiuoli sgranati bianchi semicotti; passateci sopra la salsa; finite di far cuocere nel forno, e servite in piccole terrine ad uso parigino.

2570. — Stufato di montone all'avignonese.

Dettagliate un zigotto disossato in tanti pezzi quadrati o cubetti dagli 80 a 90 gr. caduno. Steccate ogni pezzo, nel senso del filo delle carni, con una fettuccia di lardone cosparsa di sale e spezie. Ponete a marinare, durante due ore, con vino rosso, olio (un decil. per litro di vino), carote e cipolle tagliate a fette sottili, 2 o 3 spicchi d'aglio, timo, lauro e gambi di prezzemolo. Disponete, dopo la marinatura compiuta, in una terrina o tegame d'alto bordo tapezzata da sottili fette di lardo, per modo da alternare gli strati di cubi di montone con quelli di cipolla trita, punta d'aglio, dadolata di ventresca imbianchita e cotenne fresche, pur esse bislessate e dettagliate in quadretti di 2 cent. di lato, un pizzico di foglie di timo e di lauro polverizzate. Condite convenientemente

ogni strato, e situate nel centro, un mazzetto di prezzemolo con una striscia di buccia d'arancio amaro. Bagnate colla marinata passata per setaccio, completandola con fondi per bagnatura fino al livello dell'ultima stratificazione, che coprirete con larghe bardelle o falde di lardo, quindi chiudete ermeticamente la terrina mediante colla di pasta o impasto cretaceo che ne saldi il coperchio, senza lasciare nessuna fessura. Fate cuocere a stufato, durante 5 ore, in forno di calore medio sempre regolare. Servite in piccole terrine secondo la usanza del paese d'Avignone.

2571. — Stufatino o intingolo detto " Cassoulet „.

Il *Cassoulet* — che come le trippe « alla moda di Caen » si trova in commercio già preparato dentro scatole di latta o dentro terrina (1) come il fegato grasso d'oca — costituisce una specialità, in fatto di *ragoûts* francesi, che si distingue dai *navarrins* e dagli *haricots de mouton* già descritti. Vi sono varie regioni che si contendono la palma del miglior confezionamento del *cassoulet*, nei di cui elementi, a seconda delle regioni, sono predominanti talora le carni di porco, talora quelle d'oca, coma in varie città della Linguadoca, dell'Aude e dell'alta Garonna, tra le quali Tolosa che vanta molte vivande a base di confezione d'oca (*oje confite*) come nella cucina ebraica. Questi intingoli o cibrei speciali differiscono dal *Cassoulet* di montone alla parigina, attualmente molto in voga nei ristoratori e trattorie parigine, e che viene servito in terrine come le piccole marmitte ed altre vivande così dettagliate.

Ponete in fondo ad una pentola di coccio i soliti legumi da marmitta che farete sudare con una pestatina di lardo; aggiungete un litro di fagioli bianchi, già posti in molle 2 ore prima; salate in ragione di 3 gr. e mezzo per litro di acqua, aggiungete 5 spicchi d'aglio e 325 gr. di cotenne fresche di lardo, prelessate ed attaccate a mazzetto. Fate partire in piena ebollizione; schiumate; coprite la pentola, e lasciate subbollire durante un'ora. Aggiungete un pezzo di pancetta o ventresca di maiale (gr. 250 a 300) ed un salsiccione coll'aglio dello stesso peso dei fagiuoli e lasciate continuare la cottura. Fate sudare adagino, con dello strutto, 400 gr. di spalla disossata di montone, e 400 gr. di spicchio di petto dettagliato a pezzi medî. Fate sgocciolare il superfluo del grasso, addizionate 2 cipolle trite e 2 spicchi d'aglio schiacciati, e continuate la rosolatura fino a che le cipolle comincino a colorarsi; versateci un decil. e mezzo di passato di pomidoro, e finite di bagnare, fino al livello, con la cozione dei fagiuoli. Ponete un mazzetto guarnito e procedete come si disse pel navarrino. Tapezzate il fondo d'una terrina o d'una scodella fonda da minestra con le cotenne dettagliate. Disponeteci sopra, a strati, alternando, la carne di montone, i fagiuoli, il lardo ed il salsiccione. Spolverate la superficie superiore con grattonata di midolla secca di pane, finemente stacciata, e fate rosolare adagino nel forno, durante un'ora, irrorando, di quando in quando, con della cozione dei fagiuoli tenuta in serbo. Servite caldo.

NB. — Nel servizio al dettaglio dei ristoratori, si semplificano le ultime operazioni nel modo seguente. Dopo avere fatto cuocere il *cassoulet*, si dettagliano le cotenne in piccoli rettangoletti o dadolini, si pone il *cassoulet* in piccole terrine, che verranno coperte di grattonata e rosolate un' istante prima di servire il cliente. Però non riesce così squisita come la precedente in blocco.

2572. — Mouton-Pie.

Procedimento conforme a quello descritto per i *Beefsteak-Pie,* sostituendo le fette di carne di bue con grossi dadi di carne magra di castrato (Vedi *Carni di Bue*).

(1) *Le città francesi di Cadenac e Castelnaudary iniziarono questo genere d'industria molto proficua.*

2573. — Irish-Stew ossia "Stufato Irlandese „.

È la vivanda nazionale degli Irlandesi.

Dettagliate, come per uno spezzatino od altro intingolo, una punta di petto di castrato ed una spalla disossata. Disponete i pezzi stratificandoli in una casserola abbastanza capace, per modo da alternare un suolo di pezzi di carne, un suolo di patate tagliate regolarmente a fette piuttosto sottili (un Kg.) e delle cipolle tritate (350 gr.); assaporando, ogni strato, con sale e pepe (12 gr. sale e 2 gr. e mezzo di pepe) per la totalità dell'intingolo). Bagnate con tre quarti di litro d'acqua; aggiungete un mazzetto guarnito, coprite ermeticamente e fate cuocere nel forno durante un'ora o poco più, affinchè le patate che devono servire non solo di guarnitura ma anche di legamento siano cotte quasi disfatte. Servite caldo.

2574. — Moussàka o Sformato di montone e melenzane.

Questa vivanda nazionale turca consiste in un flano o budino composto d'una tritata di carne di montone unita a delle melenzane fritte, legata con uova intiere, coll'aggiunta di un po' di mollica di pane, cipolla, funghi, prezzemolo trito, e spagnuola tomatata.

Procedimento : Sbucciate due melenzane; tagliatele orrizontalmente a grosse rotelle, conditele, infarinatele e friggetele nell'olio in padella. Spaccate in due metà longitudinali, altre 6 melenzane, incidetele internamente per ricavarne la polpa dopo averle fatte friggere come le altre. La polpa ricavata tritatela, addizionandole 2 volte piu del suo peso di carne trita di montone; 2 uova, 50 gr. di cipolla, 125 gr. di funghi triti, 5 gr. di fronde di prezzemolo, 1 decil. di spagnuola tomatata abbondantemente e molta accentuata e compatta. Colla buccia delle melenzane foderate uno stampo basso per sciarlotte, fortemente unto con grasso (i turchi adoperano il grasso della coda dei loro montoni steatopigi) o butirrato; guarnite lo stampo con strati alternati di trito di carne e di rotelle di melenzane fritte. Coprite colla buccia delle rimanenti melenzane che, a loro volta, coprirete con un foglio rotondo (cioè tagliato della circonferenza esatta dell'interno dello stampo al livello dell'ultimo strato copritore) di carta butirrata, e fate cuocere, durante un'ora, a bagno maria. Sformate, ma soltanto dopo avere lasciato riposare il contenuto nello stampo, ancora 5 minuti. Spolverate con tritura fina di prezzemolo verde.

2575. — Pastello di montone all'irlandese.

Tagliate una dozzina di fette dal filetto di montone senza la bavetta, e dello spessore di un dito; togliete loro l'osso dorsale ed il superfluo di grasso; battetele leggermente, pepatele piuttosto abbondantemente. Disponetele a corona in un piatto a bacinella molto profondo. Mettete nel centro 3 o 4 patate tagliate a fette di 2 a 3 cent. di spessore, cospargetevi una cucchiaiata di cipolla finemente tritata. Bagnate, ai tre quarti con sugo oppure con acqua. Coprite con un foglio di pasta, saldatene bene gli orli e doratene il disopra. Appena la crosta colorata, poneteci sopra una carta burrata. Concedete una mezz'ora di cottura in forno caldo.

2576. — Intingolo di montone all'indiana.

Tagliate a pezzi, (della forma di grossi dadi di 3 cent. circa di lato) un Kg. di polpa (priva di grasso) di montone. Fatela rosolare con della sugna e con della cipolla bianca affettata, assaporate con poco sale e con un gr. di polvere di *curry*. Quando la cipolla comincierà ad imbiondire, infarinate i dadi di carne con farina (30 a 40 gr. circa), quindi bagnate con tre quarti di litro d'acqua o di fondi. Lasciate crogiuolare durante un'ora e mezza. Disponete l'intingolo dentro timballo, e contemporaneamente mandate in tavola del riso all'indiana (V. *Minestre esotiche*), disposto pur esso a timpano.

2577. — Pilaw di montone alla turca.

Procedete nella prima parte dell'operazione, come per il navarrino di montone, aumentando quasi del doppio la dose dei pomidoro; assaporate con zenzero oppure con zafferano. Sostituite ai legumi: 300 gr. di riso imbianchito, che aggiungerete all'intingolo mezz'ora prima di servire; il riso così avrà tempo di assorbire tutto il liquido di bagnatura. Servite in timballo. Si può anche confezionare l'intingolo o navarrino di montone a parte, come pure, anche a parte, fare il pilao alla turca oppure all'indiana col *curry*; in questo caso, per l'impiattamento, il pilao di riso o di bordura servirà di guarnitura, e lo stufatino o intingolo di montone rizzato nel centro, costituirà la vivanda principale.

Dell'Agnello e del Capretto

L'agnello candido, questo poetico animale che rappresenta — nel sentimentalismo metafisico religioso tramandatoci dai primi ariani — l'innocenza, la castità (?), e finalmente l'ostia propiziatrice, sotto le cui spoglie o vello si è rivelato il Redentore dei peccati del mondo, costituisce, materialmente parlando, uno dei fornitori di alimenti carnei più antichi che si conoscano. Lo stesso pastore ed agricoltore ariano che mai avrebbe acconsentito a scannare — fosse pure in tempo di carestia —, per fame, un bue del suo armento (1), sgozzava la tenera agnella per cibarsi delle sue carni insipide ed acquose che, come accennammo, poco nutrimento forniscono nel costante ricambio materiale del nostro organismo.

Gli antichi popoli semiti non celebravano il loro *Pesca* ossia la Pasqua, senza avere scannato ed ammannito l'agnello rituale; così facciamo noi, continuatori ed imitatori, in gran parte, di riti pagani e semiti.

(1) *Abbiamo già accennato alla ripugnanza sentimentale dei primitivi popoli ariani e turani per le carni bovine, perchè gli agricoltori consideravano il bue — specialmente l'Iak* (Bos grùnuiensis), *delle alture dell'Imalaja, dal pelo morbido e dalla lunga coda, che serve tuttora di ornamento al capo dell'esercito nei paesi d'oriente, e di cavalcatura invece del cavallo — come il loro compagno di fatiche e di lavoro. Ancora oggi, in certe regioni indiane è impossibile approvvigionarsi di conserve di carni bovine, come lo fece rilevare S. A. R. il duca degli Abruzzi nella sua conferenza sull'ascenzione dell'Imalaja.*

Così, dal canto IX del *Iliade* d'Omero, noi rileviamo che Achille, insieme ad altri eroi, è intento a far rostire « di pecorella e di scelta capretta (1) i lombi opimi ». Marziale e Orazio vantano il pasto frugale dello loro mense, rallegrate dalla comparsa « di bianca agnella l'arrostito dorso ».

Così, presso i romani moderni, l'abbacchio è ancora ostia propiziatoria che apre i conviti primaverili, come per i fiorentini l'Ascensione è la festa della Natura, dove si va a mangiare, all'aperto, alle Cascine, l'agnello tradizionale co' piselli novelli, al canto del grillo canterino, che annunzia il risveglio della Primavera e della Dea Pomona. Infatti, a quell'epoca, la Natura si veste di una tenera verdura; le gemme stanno sbocciando, apportatrici di nuovi individui, di polloni che diverranno rami ed alberetti. Il sole è sì raggiante che i nostri nervi ne sono eccitati. L'appetito, questo barometro della salute — reso più acuto dalle privazioni invernali e rituali — attiva ed avviva i nostri desiderî, e le riunioni amichevoli e famigliari all'aria aperta, tanto attese e desiderate per quest'epoca d'Aprile e di Maggio, si rendono ancor più intensive. È il momento d'indicare la maniera di mangiar l'agnello, così delicato e tanto stimato dalle più antiche popolazioni, ed in rapporto coi legumi novelli.

Ho già accennato come, nel medio evo, la carne di capretto fosse più ricercata di quella di agnello (e molti anche oggidì la preferiscono), tantochè i beccai, (da becco, cioè uccisori o scannatori di becchi, come i « briccai » o *briccär* dell'Emilia e Romagna) inserivano una coda di capretto sul corpo d'un agnello, per farne pagare più cara la carne all'avventore al dettaglio; d'onde il proverbio di « venditore di capretto a metà », per significar truffatore (2).

Il capretto, detto con vocabolo della bassa latitinità: *cabiro*, serviva a fornire, colle sue carni spezzate, una fricassea deliziosa detta *cabirottata*, che, in seguito, s'estese anche al pollame, per significare uno spezzatino od altra vivanda « fracassata » oppure « in fracasso », d'onde, per corruzione, « fricassea ».

Però la maniera più diffusa di cucinare in Italia il capretto, a partire dagli Epularî trecenteschi, come quello scoperto da Lodovico Frati, nella biblioteca dell'Università di Bologna, è quello di farlo arrostire nello spiedo colla leccarda, come si desume sotto da queste due formole.

Piglia lo capretto et lardalo molto bene come vol essere arrosto et mettili dentro assai aglio in spighe mondati, a modo se volessi impillottare o inlardare. Dapoi toglie de bono agresto, doi o tre rossi dé ova, doi spighe d'aglio bene pisto, uno pocho de zafferano, uno pocho pepe ed uno pocho de brodo grasso; et mescola tutte questa cose insieme et ponele in uno vaso sotto el capretto quando se rosta (3), *et bagnalo qualche volta con questo tale sapore et quando è cotto, poni il cavretto in uno piatello et poni de sopra el ditto sapore. Et questo capretto vole essere bene cocto e manzarlo caldo.*

L'altra ricetta, che sussegue, dice:

Per cuocere uno capretto, alio modo, senz'alio. — *Piglia lo capretto et lardalo molto bene come vole essere arosto, ut supra dictum est. Poi piglia el fegato et polmone et fettalo molto bene con lardo et habbi sei o octo ove lesse et similmente batte con petrosillo, menta et salvia uno puocho, et mistica ogni cosa insieme et mettegli poi pepe, zaffarano et uno puoco de garofani, et con queste impleture, impilo et mettelo al fuoco. Et vole essere cocto adagio et bagnalo spesse volte col sapore sopraditto excepto l'aglio.*

La carne d'agnello è delicata; bisogna che sia bella bianca, lattiginosa come quella del coniglio, i rognoni ben coperti dal grasso. È da gennaio a fine aprile che questa carne possiede tutte le sue migliori qualità, e che gli stomachi, anche i più delicati, la digeriscono generalmente bene. L'agnello dev'essere sempre grasso e ben pasciuto; l'agnello magro non vale niente affatto. I beccai generalmente dettagliano l'agnello a quarti. Quello di dietro comprende il zigotto ed il filetto, e si cuociono talvolta senza separarli; si chiamano: « doppio d'agnello » (*double d'agneau*). Il quarto dinanzi si divide, in costolette, spalla collo e petto.

In ragione della sua piccolezza di volume, l'agnello non dev'essere diviso che in tre parti:

---

(1) *I Greci come i romani preferivano le carni di capretto che facevano venire dalla Dalmazia.*

(2) *Nella* Cronologia Veneta (*Trevigi 1649*), *riportata dal Sansovino come dal* Saggio dei prezzi, *ecc., del Cecchetti, si rileva come dopo la metà del secolo XV, si ammazzavano ogni settimana, da 500 a 520 buoi, 250 vitelli,* et un numero incredibile di capretti e di pollami. *Nelle plaghe montane dalmate ed istriane, il montone, la pecora come il capretto lo si sala e lo si affumica per conservarlo durante l'inverno, e lo addimandano* castradina. *In alcune regioni montane della Calabria e degli Abruzzi l'unica carne che si mangia è quella di pecora e di capretto.*

(3) *S'intende la ghiotta o leccarda per raccogliere l'unto che ne decola dal soprastante capretto messo a rosto nello spiedo.*

1.° - Il **bicosciotto, o "baron „** dei francesi, si compone della sella e due zigotti. Si riunisce il tutto nella sua teletta che tapezza il quarto stomaco o *abomaso* (detto *caillette* dai francesi, poichè vi si trova il presame o caglio per fare cagliare il latte), dopo averne assaporato l'interno con sale fino, misto a qualche spezie, ed a briciole di foglia di lauro, di salvia mentata e di timo. Così aromatato, viene imberciato nello schidione, e rostito, durante un'ora, davanti ad un vivo fuoco, schioppettante d'allegria, correggendo il sugo che decola nella ghiotta o leccarda con poco sugo di limone e un decilitro di vino bianco secco, servendo il bicosciotto, appena rostito, immediatamente, dentro tondi caldi. La sella di *Béhague* (corrispondente al nostro capretto) è la migliore in Francia.

2°. - Le **costolette**, che vengono riservate per l'indomani mattina, per essere servite a colazione, saranno grillettate nel burro chiarificato in saltiera, soltanto per irrigidirle, quindi indorate coll'uovo, e panate all'inglese, e rimesse in saltiera, per essere ricotte (due minuti per ogni faccia) e drizzate in corona su piatto caldo, con punte di sparagi nel centro, cotti nel burro al grattino, oppure con pisellini, grillettati e legati nel burro

3.° - Le **spalle e le parature**, colle quali si possono ammanire degli ottimi manicaretti, stracottini ed altri intingoli, con patate novelle oppure con piselli; come pure si possono fare cibrei colle coratelle o fritture (fegato, polmone e cuore), in salsa bianca o all'uovo.

Vedremo, pure, che coi budellini si possono fare saporite vivande, dette *stentenielli* a Napoli, e *peloutón* a Nizza ed in altre regioni.

2578. — Bicosciotto d'agnello nel forno all'italiana.

Tagliate da un agnello, ben fino e grasso, che non abbia più di tre mesi, i due cosciotti, lasciandovi aderente la sella (1); segate gli stinchi delle coscie e sopprimeteli; scoprite gli ossi della sella per accorciarli, piegate le faldelle all'insotto allacciando con spago; passate poi un'asticciuola di metallo nelle cosce, tagliando prima i tendini e legamenti delle giunture affinchè non si deformino cuocendo. Lardellate la noce dei cosciotti e steccatela con ciocche di timo e lardo, inviluppate il pezzo nella sua reticella o teletta adiposa che la tappezza, legatelo con spago e ponetelo in teglia; cuocete arrosto i cosciotti dentro forno, tenendolo bagnato col suo unto, durante circa due ore. Tagliate la sella a fette con aderente gli ossi; tagliate la noce lardellata, e ponetela su piatto lungo, contornandola con flanini, foggiati in forma di darìole, così composti: 6 di spinaci, 6 di carote, 6 di sedano di Verona; in capo alla sella ponete un gruppo di patate fondenti, un riccio di carta alle estremità dei cosciotti, e salsate la sella con una tazza di semidiaccia. Servite a parte, in una salsiera, della salsa Madera.

2579. — Bicosciotti d'agnello alla " Vedova Allegra „.

Avrete due cosciotti d'agnello (detti *baron o double* dai francesi) a cui lascierete uniti due o tre nodini. Disossateli fino allo stinco della coscia per modo da non staccarli e non aprirli troppo; cucite l'apertura e fate abbragiare in buon fondo di rosto. Appena colorite che siano leggermente le coscie, bagnatele con un litro di vino rosso, unite 3 cipolle di media grossezza, tagliate in 4 parti e prelessate; evaporate il vino, terminate la cottura bagnando, poco per volta, con sugo di manzo, ottenendo una completa riduzione a diaccia. Avrete un piccolo rialzo, disponeteci sopra i bicosciotti tagliati. Passate e sgrassate per bene la salsa, guarnite con piccoli timballetti di flano di rape e fondi di carciofi riempiti con pisellini freschi. Salsate le coscie e servite in salsiera a parte la rimanente salsa.

(1) *I francesi chiamano questo bicosciotto, col nome di* baron d'agneau, *ed anche* baron de Pauillac *che sarebbe l'agnello marzaiuolo od abbacchio di quella regione bordelese.*

2580. — Cosciotto d'agnello tra due fuochi.

Prendete un bel cosciotto d'agnello, steccatelo con qualche pezzettino d'aglio e foglioline di ramerino. Arrocchiatelo e legatelo con cordicella affinchè rimanga più raccolto; mettetelo sul fuoco dentro casserola con olio fine e burro, ma in poca quantità. Rosolatelo da tutte le parti, salatelo a mezza cottura, e finite di cuocerlo col brodo in guisa che vi resti il sugo ben ristretto che servirà per salsare l'agnello mandandolo in tavola. Sarà bene che, dopo praticata la salatura a questa cottura, mettiate sul coperchio, di lamiera di ferro, della cenere calda con bragie e così terminate di cuocerlo tra due fuochi.

2581. — Zigotto d'abbacchio alla cardinalesca.

Prendete un gigotto d'agnello, il più possibilmente grasso, lasciando unita la lombata; dissossatelo fino alla prima giuntura, segando l'osso dello stinco. Riempite internamente con poca farcia da chenelli, una dadolata di tartufi e lingua scarlatta; unite un bicchiere di vernaccia di Bolsena ed uno spicchio di scalogno. Cucite il taglio, e legate con spago, dando al pezzo forma ovale; coprite con bardella di lardone e cuocetelo nel forno, o, meglio, nello spiedo, a fuoco moderato, durante un'ora e mezza, sempre tenendolo bagnato col proprio unto. Cotto che sia e ben colorito, levatelo dallo spiedo; tagliatelo a fette, ricomponetelo e ponetelo su piatto da rilievo; mettete un riccio di carta all'estremità dell'osso, e circondate il piatto con 24 lattughe farcite e 24 carote tornite e diacciate: salsate con salsa di semidiaccia e servitene in salsiera a parte.

2582. — Cosciotto d'agnello stufato.

Sceglietelo tenero e grasso. Ponetelo nella bragiera con 2 o 3 grosse cipolle bianche; versate 2 decilitri di brodo, salate e pepate. Fate crogiuolare, ed in capo ad un'ora e mezza, ritirate le cipolle; attivate il fuoco e fate rosolare la carne; rigirate il cosciotto su tutte le faccie, affinchè si lucidi a diaccia. Spargete, quindi, nella bragiera: 4 cucchiaiate d'acqua fredda, aggiungete 4 decil. di brodo e 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro; lasciate crogiuolare nuovamente. Contemporaneamente, in un'altra casserola, avrete messo a grillettare, nel burro fresco, delle piccolissime cipolline bianche, cui aggiungerete tre pizzichi di zucchero in polvere; quindi bagnerete con un po' di brodo. Quando le cipolline saranno tenere e cotte, attivate il fuoco e fatele ridurre il più che possibile. Diventate di color giallo dorato, rimuovetele e grillettatele fino a farle divenire a gelo, ossia diacciate o *glacées* come dicono i francesi; bagnatele allora con mezzo bicchiere di sugo; fate bollire e versate il tutto nella bragiera contenente il cosciotto (questo dovrà cuocere in totale durante 3 ore, a partire dal momento che venne posto sul fuoco). Prima di servire, deponetelo su piatto caldo; circondatelo della sua guarnitura di cipolline, e salsatelo con la sua salsa che avrete legata con mezza cucchiaiatina di fecola di patate, stemperata in un po' di brodo freddo.

2583. — Intingolo di cosciotto d'agnello co' carciofi.

Prendete un bel cosciotto d'agnello e una dozzina di carciofi novelli ben teneri e piuttosto piccoli; divideteli, asportando tutte le parti dure del disotto e delle foglie; spaccatelo per lo lungo ciascun carciofino in due schiappe; salatele e serbatele a parte. Tagliate il cosciotto a pezzi, ponetelo in padella con lardo trito, una spicchio d'aglio ed

una ciocchetta di salvia per odore, salate e pepate. Fate irrigidire queste carni su fuoco vivo, saltandole di sovente. Quando saranno ben colorate, bagnatele con un decilitro di vino bianco secco. In quell'istante, aggiungete le schiappe di carciofi (ben asciugate); ritirate la padella sull'angolo del fornello e coprite con coperchio ad orli rovesciati, che coprirete con ceneri calde, lasciando terminare di cuocere lentamente questo intingolo o *ragoût*. Quando le carni ed i carciofi saranno cotti, il sugo dovrà essere quasi ridotto a gelo. Aggiungete allora un po' di prezzemolo trito e di sugo di limone. Disponete su piatto caldo i pezzi d'agnello, contornandoli colle schiappe di carciofi; salsate colla loro salsa, versata sopra.

2584. — Zigotto d'agnello alla Chivry.

Salato, infarinato, involto nella salvietta, affogatelo nell'acqua bollente salata (in ragione di 30 minuti per Kg.). Sballatelo e servitelo con guarnitura adatta, come per i biscosciotti d'agnello, e mandate a parte, della salsa Chivry (V. form. 1126 nelle *Salse generiche*).

2585. — Zigotto alla liegese.

Fate cuocere lentamente nel burro, dentro tegame ovale in porcellana un bel zigotto. Qualche istante prima di servirlo, aggiungete, nel fondo, 5 bacche di ginepro schiacciate e finamente trite, ed un bicchierino di ginepro (*schiedan*) fiammeggiato.

2586. — Zigotto d'agnello in pastello.

Fate colorire nel forno il gigotto durante 10 minuti. Pestate un tartufo con 50 gr. di lardo fresco; passate pel setaccio e mescolate al passato 500 gr. di carne da salsiccia della più fina. Coprite il zigotto, tanto da involgerlo tutto quanto, con la detta farcia; imballatelo nella reticella. Rinchiudetelo in una sfoglia di pasta molto soda, ottenuta collo stemperare della farina nell'acqua calda; praticate un foro al disopra e fate cuocere durante un'ora e mezza in forno di calore moderato. Nel sortirlo dal forno, introducete, nell'interno, mediante il foro, un decil. e mezzo di salsa co' tartufi (*Périgueux*).

NB. — Questo ammannimento, molto antico, si designa tuttora col nome di subcinereo, perchè, una volta si faceva cuocere il zigotto in pastello, coperto da un testo di terra, sotto la cenere calda.

2587. — Quarto d'agnello rostito all'inglese.

Prendete un quarto d'agnello — che comprende il zigotto ed il filetto — fatelo rostire, sia girato nello spiedo, sia nel forno, fino a che la pelle sia ben dorata e crostellante. Servitelo appena cotto col proprio sugo; accompagnatelo, a parte, con salsa alla menta, oppure col rafano (Vedi *Salse esotiche*).

2588. — Spalla d'abbacchio alla romana.

Prendete le 2 spalle d'agnello da latte, detto a Roma « abbacchio »; disossatele senza incidere di soverchio le carni; salatele interiormente, ed arrotolate caduna sotto forma di manicotto o polpettone, legandole uso salame con spago. Ponete in saltiera 120 gr. di burro, 200 di ventresca o pancetta di maiale tagliata a dadolini; fate fondere e dorare questa dadolata, ritirandone in serbo i siccioli su d'un piatto. In quel grasso

ponete le 2 spalle d'agnello e fatele dorare su vivo fuoco; appena di bel colore, ritiratele e serbatele in caldo. Ponete, in una bragiera, da 25 a 30 gr. di burro, un spicchio d'aglio, un mazzetto guarnito, più i detti lardoni rosolati e 2 decil. di brodo; appena l'ebollizione s'inizia, mettete in questa salsa le 2 spalle e lasciate cuocere su fuoco moderato. Nel grasso, dove i lardoni e le spalle furono cotte, fate cuocere delle patate (sbucciate intiere se piccole e della stessa dimensione, oppure ottenute col cucchiaio cava verdure; in 4 pezzi a spicchi, se piuttosto grosse), coprite la casserola. Appena cotte a punto e ben dorate, anche le spalle d'agnello saranno cotte; sbrigliate i 2 rulli o manicotti, e deponeteli nel piatto da servizio molto caldo; assaporate la salsa con pepe, lì per lì macinato, e gustate se per avventura occorresse un po' di sale (perchè la pancetta è già salata); versate la salsa sulle spalle, contornate con le patatine e servite con tondi caldi.

2589. — Spalla d'agnello in galantina.

Disossate e condite con pepe e sale una spalla d'agnello; riempitela coll'apparecchio seguente: Tritate finemente 250 gr. di fesa di vitello sbarazzata dai nervi e pellicole, ed altrettanto di lardo grasso e fresco; lavorate questo tritume in terrina con un quarto di litro di midolla di pane rammollita nel latte, un scalogno, del prezzemolo trito, e 2 tuorli d'uovo. Rinchiudete la spalla cucendola con forte refe; involgetela in una salvietta sterilizzata, come si pratica per le altre galantine. Ponetela in una vaschetta o casserola oblunga, copritela, ai due terzi del suo livello, con sugo o brodo (oppure acqua); aggiungete una grossa cipolla irta di 4 chiodi di garofano, 8 grani di pepe, un ramoscello di timo, due foglie di lauro e delle parature o ritagli di lardo grasso o di cotenne; coprite ermeticamente; fate cuocere lentamente, da 2 ore a 2 ore e mezza, nel forno, avendo cura di rigirare la spalla allorchè sarà giunta a metà cottura. Ritirate la spalla dalla salvietta, scucitela, e deponetela su piatto lungo; servite contemporaneamente, ma a parte, una salsa piuttosto piccante, oppure con del rafano. Nel caso vorreste servire la spalla come vivanda fredda, lasciatela raffreddare nella propria cozione, dopo averla passata.

2590. — Filettini gentili d'agnello col passato latteggiato di piselli.

Prendete quattro lombate di agnelli che siano di buona qualità e ben nutriti; disossatele e privatele delle pellicole. Tagliate 15 o 18 filettini della stessa sagoma e grandezza che i filetti di pollo; steccateli con filetti di tartufo e con lingua cotta allo scarlatto; salateli ed inviluppateli con lardo, poi metteteli in una teglia profonda, con fondo di legumi in fettoline, e cascami di prosciutto; bagnateli fino a coprirli con brodo buono non digrassato ed un bicchiere di vino bianco. Fate ridurre il liquido a metà, e terminate di cuocere i filettini adagino, per tosto accomodarli in un piatto e lasciarli raffreddare sotto leggera pressione. Quando saranno ben freddi, rimballateli e pareggiateli, poi accomodateli in una teglia a cospargeteli col fondo della loro cozione, passato, sgrassato e ridotto a semidiaccia; coprite allora la teglia e riscaldate per 15 minuti su fuoco moderato e vicino al fornello.

Collocate nel centro di un piatto concavo, o legumiera, una buonissima lattata di piselli e disponete i filettini all'ingiro del piatto; completate di colmare il centro con dell'altra lattata e tenete il tutto in caldo. Contemporaneamente aggiungete un bicchiere di vellutata nella sostanza ristretta dei filettini, finitela con un po di panna sciolta, un pezzo di burro fresco e qualche goccia di sugo di limone. Salsate bene i filettini, coprite la legumiera col suo coperchio, e serviteli colla rimanente salsa a parte, in salsiera.

Costolette d'agnello.

Come abbiamo già accennato nella formola 756 del primo volume, trattando delle *Costolette alla Villeroy*, nelle *Fritture*, (vedi pag. 268), le costolette d'agnello — come d'altronde anche quelle di montone e di vitello — si possono arrostire ai ferri, oppure si grillettano o si « saltano » — come si dice impropriamente alla francese — vivamente nel burro chiarificato. Nel primo caso, s'immergono nel burro fuso quindi nel pangrattato; nel secondo caso si preferiscono panarle all'inglese. In ambedue i casi, (1) devono essere cotte all'ultimo istante e prontamente su fuoco vivo; la carne d'agnello essende molle e lattiginosa tende a rammollirsi. Il sugo verrà servito a parte.

2591. — Costolettine d'agnello alla lombarda.

Prendete la quantità che v'occorre delle costolettine d'agnello; privatele delle parti tendinee e fibrose, lasciando soltanto aderente all'osso un pochino di grasso. Battetele leggermente, fatele marinare con olio, pepe, e solite verdure: radici di prezzemolo, ecc., per circa un'ora. Poscia rosolatele nel burro chiarificato; irrorate con marsala; evaporato che sia, unirete un poco di sugo concentrato di carne, sale, poco prezzemolo, sugo di limone; servite prontamente.

2592. — Costolette alla " Verziere „.

Sbarazzate dai nervetti, grasso e pellicole il numero occorrente di costolette d'agnello, irrigiditele leggermente nel burro chiarificato; lasciatele raffreddare, ponetele sotto leggera pressione per poi pararle come di regola. Avrete pronto: scalogno, tartufi bianchi e funghi, il tutto finemente e separatamente tritato. Fate appassire nel burro lo scalogno; unite i funghi ed un bicchiere di vino bianco secco; consumato il vino, aggiungete una tazza di sugo di carne, e ristretta a punto, unite i tartufi, poco prezzemolo e punta di cajenna. A freddo, incorporate doppio volume di farcia di pollo, giusta di sale, e servitevene per spalmare, da una sola parte, le costolette, alle quali darete bella forma e passerete nell'uovo e nel pane grattugiato. Friggetele con burro; appena cotte, disponetele sopra bordura decorata; riempite il centro con adatte verdure della stagione, specialmente primizie. Dalle scaricature, insieme ad altri ritagli di carne, avrete ricavato un buon sugo denso, a cui unirete essenza di funghi e di tartufi; digrassate per bene, velate leggermente con esso le costolette; servite il rimanente sugo a parte.

2593. — Costolette d'agnello alla Trivulzio (2).

Preparate dodici costolettine d'agnello, escludendo la fascia. Cuocetele su gratella a punto; quindi lasciatele raffreddare sotto leggera pressione. Coi residui delle costolette ed altre scaricature marcate un fondo bianco, che servirà per confezionare una vellutata ridotta

(1) *In certi ammannimenti, però, le costolette sono guarnite a nudo, oppure farcite.*

(2) *Antica e potente famiglia patrizia milanese che diede grandi condottieri d'eserciti, un cardinale ed un famoso maresciallo alla Francia, Gian Giacomo Trivulzio (1448-1518) che conquistato il milanese ne venne creato governatore da Luigi XII, e comandò l'esercito francese dopo la morte di Gastone di Foix. Teodoro Trivulzio, altro maresciallo di Francia, capitanò gli eserciti di Venezia, difese Genova contro Andrea Doria, governò il Lorenese, morì nel 1531. A Milano esiste il pio asilo Trivulzio eretto con elargizioni di detta famiglia.*

e legata con panna ed uova, nella quale immergerete le costolette, come per quelle alla Villeroy. Fatele raffreddare sul ghiaccio, indi panatele con uova e grattonata di midolla di pane duro. Friggetele in abbondante unto da frittura, e servitele su bordura avente nel centro dei funghi alla provenzale. Mandate, a parte, una salsiera con buon sugo.

2594. — Costolettine d'agnello alla Rossini.

Preparate le costolettine come di regola; poi fendete in due completamente la carne; introducetevi una fetta di pastello di fegato grasso (*patè de foie gras*). Saldate la fessura con un nonnulla di farcia. Impanatele con burro ed uova, e cuocetele nel burro chiarificato. Piazzatele su bordura di farcia decorata; e nel mezzo ponete dei pisellini cotti all'istante con un mazzettino di menta. Servite, a parte, una salsiera di salsa alla menta.

2595. — Costolette d'agnello alla parigina.

Preparate, come di regola, delle costolette d'agnello, irrigiditele leggermente da una sol parte nel burro chiarificato e poco salate; poste sotto leggera pressione a freddo, paratele. Avrete preparato precedentemente una Villeroy (form. 1121 a pag. 382 del primo volume), unitele un tritume di lingua e tartufi bianchi, sale, poco pepe; passate le costolette in quella salsa Villeroy; quindi passatele nell'uovo e nel pangrattato. A tempo friggetele nel burro; servite in corona con nel centro qualche legume verde: cornetti, punte d'asparagi, ecc. Servitele, accompagnate con semidiaccia corretta con salsa di pomidoro.

NB. — Avendo agnelli maturi, sarà bene cuocere le costolette abbragiate.

2596. — Riireddo di costolettine d'agnello.

Piccole costolettine d'agnello, preparate come d'uso, ed imbottite con una farcia di prosciutto; rinchiuse bene, salate appena, imburratele e concedetele 7 minuti di forno regolare. Dopo freddate, passatele in un *chaufroix* di selvaggina, poscia rizzatele su zoccolo di burro lavorato a fantasia, finendole con olive farcite con burro d'acciuga, e passate anche nel *chaufroix*. Ornate ogni costolettina con manichino di carta frastagliata a farfalla.

2597. — Costolette di agnello alla Franco Schiavi.

Preparate le costolette come quelle alla Villeroy; confezionate una salsa spagnuola con vino di Capri, ben ridotta; aggiungete un po' di sugo di funghi, legatela con 3 tuorli d'ovo, e passateci le costolette per mascherarle; mettetele sopra placca e fatele raffreddare; passatele nel pane, quindi nell'uovo, poi ancora nel pane; friggetele e servitele sopra zoccolo con prezzemolo fritto nel centro.

2598. — Costolette d'agnello in camicia.

Preparate, come di regola, la quantità di costolette che vi occorrono, e provenienti da animale tenero e fino di carni; denudate l'osso della costola, schiacciatele, pareggiatele, cuocetele, così al naturale, in saltiera con burro, conditele calde con sale e pepe e mettetele da parte. Avrete pronta una besciamella, piuttosto consistente, nella quale porrete una dadolatina fatta con prosciutto e lingua scarlatta, con un pizzico di reggiano grat-

tato, odore di noce moscata e fettine di tartufo (oppure di funghi secchi, rammolliti, strizzati e tritati); ponete pure in serbo questo composto a raffreddare.

Spianate una pasta sfoglia (Vedi *Paste sfoglie*) proporzionata alla quantità delle costolette che avrete preparata (calcolando 2 per persona); mediante un modellino di carta, tagliate nella sfoglia un quadrello da potere servire d'involucro preciso per caduna costoletta che dovrà avvolgere. Lasciate fuori il manico pulito dell'ossicino, che adornerete col solito farfallino di carta forbiciata. Prima però di avvolgere le costolette nella pasta o camicia, le spalmerete dalle due faccie con il suddetto composto di besciamella colla dadolata. Quando le avrete chiuse, dorate la pasta col tuorlo d'uovo; accomodatele intorno all'orlo d'una teglia, cuocetele nel forno da campagna e servitele calde.

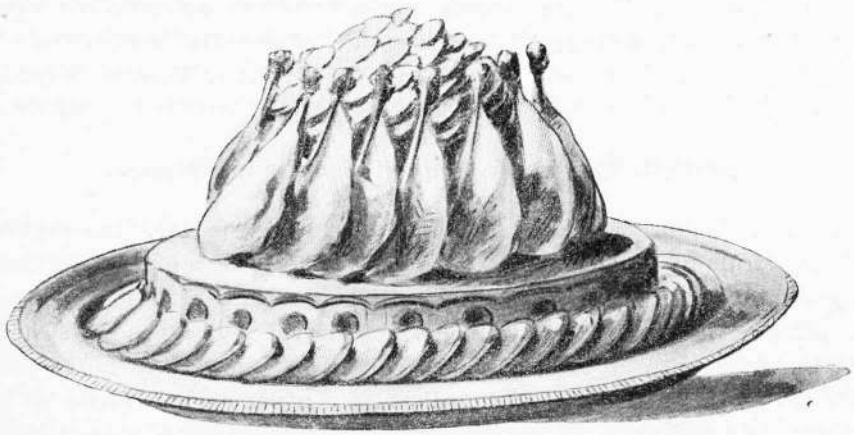


Fig. 118. — Costolette d'agnello alla Orlandi.

2599. — Costolette di agnello alla Orlandi (1).

Preparate le costolette come quelle alla Villeroy, soltanto invece d'impanarle le avvolgerete in un foglio di pasta sfogliata; unitela e saldatela bene acciocchè non esca la salsa, e friggetele nello strutto. Servitele sopra zoccolo di porcellana, con dischi di patate fritte nel centro, e guarnite, tutto intorno allo zoccolo con dischi di zucchetti fritti (*Vedi fig. 118*).

2600. — Costolette d'agnello incartocciate.

Ammannite e friggete le costolette, come quelle alla Villeroy, nel burro chiarificato; fondete del burro in saltiera, aggiungete del prezzemolo tritato con erbuccie fine, funghi sott'aceto e cetrioli; fate rosolare, aggiungendo della spagnuola ridotta; ritirate dal fuoco; collocate sopra una placca tante cucchiaiate di questo composto quante sono le costolette che avrete pronte; collocate le medesime sopra il detto apprestamento o composto, ed il residuo sovrapponetelo alle costolette; mettete in giaccio a raffreddare. Ungete d'olio d'oliva della carta resistente, tagliata a semicuore, collocateci dentro le costolette colla salsa

(1) *Egregio Presidente della Commissione e collaboratore del nostro libro.*

rappresa. Abbiate cura di avviluparle bene ripiegandone i bordi del cartoccio, e mettetele per un quarto d'ora in forno a riscaldare. Servitele sopra salvietta, disposte a corona, con carciofi fritti nel centro.

2601. — Costolette d'agnello con purèa di marroni.

Grillettate vivamente nel burro la quantità che vi occorre (due costolette per persona) delle prime costolette d'agnello; a metà cottura, aggiungete un grosso pizzico di erbuccie fine; ritirate e tenete in caldo. Sgocciolate il burro dalla saltiera, e versate un bicchiere di vino d'Alicante, altrettanto di passato di pomidoro e di buon sugo; riducete per modo da ottenere una salsa succolenta, densa, che mescolerete ad una bearnese (form. 1124 del I vol.). Preparate una purèa di marroni cotti nel sugo, burratela e legatela con 2 tuorli d'uovo. Versate questa purèa in piatto rotondo, ed appiattitela in guisa da formare un fondo o lettiera dello spessore d'un dito, e su questo adagiate le costolette leggermente lucidate con diaccia o gelo di carne. Versate la suddetta salsa sulle costolette.

2602. — Costolette d'agnello alla parmigiana.

Appiattite lo costolette leggermente dopo averle ben parate. Immergetele, ad una ad una, nell'uovo frullato con qualche goccia d'olio fino d'oliva; panatele con formaggio parmigiano grattato, curando di appoggiare leggermente l'impanatura col piatto della lama del coltello, affinchè le superficî risultino ben liscie. Preparate una sostanziosa salsa semidiaccia. Preparate pure un risotto bianco col brodo, finito con burro e parmigiano grattato, introdotto dentro il risotto, che disporrete a cupola sul piatto di servizio, sul quale adagierete, in bella guisa, le costolette grillettate nel burro chiarificato ben caldo. Servite caldo.

2603. — Costolette d'agnello alla Cumberland (1).

Abbragiate delle belle costolette d'agnello (2 per ogni persona) in buon fondo; lasciatele quasi raffreddare nel medesimo. Levatele, paratele e mettetele sotto leggera pressione. Ad un composto rosolato di fegati di pollo o farcia di fegatini unite una piccola dadolata di buccia d'arancio cotta in acqua, sale, pepe, poca mostarda inglese e salsa di ribes. Spalmate con detto composto le costolette da una sol parte. Passatele in una *chaufroix* scura, alla quale avrete unito un poco di sugo di arancio. Decoratele con albumi d'uova sode e tartufi, lucidatele con gelatina. Su di un piccolo rialzo rotondo, in burro, ponete nel centro uno stampo d'insalata, di verdure, (di adatta dimensione) condita con maionnesa. Disponete attorno a questo le suddette costolette con gelatina; circondate la base con crostoni della medesima.

2604. — Costolette di agnello alla Canali (2).

Tagliate 12 costolette da 2 quadrelli d'agnello; ponete a nudo l'osso; paratele, battetele un poco e date loro forma eguale; ponetele in padella con burro e lardo raschiato;

(1) *La contea montuosa di Cumberland, in Inghilterra, è ricca di pascoli e di ovini.*

(2) *Rinomato capocuoco di Milano, collaboratore della* Rivista Italiana d'Arte Cucinaria.

premetele con un disco di rame stagnato per tenerle compresse; friggetele in fretta, d'ambo le parti, poi bagnatele con una cucchiaiata di cognac e due di marsala; gustatele con sale e poco pepe; appena saranno asciutte, unite ancora una cucchiaiata di marsala e una di cozione di tartufi; ritiratele del fuoco e lasciatele raffreddare nella loro cozione unta; così saranno tenere; poi levatele dalla padella, paratele tutte eguali (anche i manichi delle ossa delle medesime devono essere tutti della medesima lunghezza). Passate un pezzo di fegato grasso per lo staccio, lavoratelo, poi coprite col medesimo le costolette, ma da una parte sola; poi soprapponete ancora una fetta di tartufo nero, dopo mascheratela in una *chaufroix* bianca semirappresa; quando la *chaufroix* sarà ben fredda, mettete nel centro di ogni costoletta una rosetta piccolissima fatta con prosciutto cotto ben rosa; velate le costolette con gelatina semirappresa e conservatele nell' armadio frigorifero (detta ghiacciaia) per 2 ore.

Montatele in corona sopra un tamburello di riso intagliato e decorato con buon gusto; mettete un riccio di carta o manichetto sull'osso delle costolette; contornate la base del tamburello, posto sul piatto, con dei crostoni di gelatina ben trasparente, e nel centro mettete un elegante asticciuola guarnita di due tartufi e una grossa cresta.

2605. — Costolette d'agnello in freddo.

Preparate 12 costolettine d'agnello dello spessore d'un mezzo centimetro; private dei nervi e grasso dategli un formato quadrilungo. Irrigiditele d'ambo le parti in burro chiarificato; finite la cottura bagnandole con marsala, e salate. Levatele lestamente, asciugate leggermente e mettete sotto pressione. Passate per lo staccio del fegato d'oca conservato, montate con poco burro, giusto di sale, poco pepe di caienna; spalmate d'ambo le parti le costolette poste sopra lastra di vetro, velatele con gelatina e lasciate congelare per poi passarle in una limpida salsa da rifreddo scura, congelata la quale, decoratele leggermente, per poi velarle abbondantemente con gelatina. Preparate un piccolo rialzo in burro, posto al centro d'un piccolo tampone esso pure in burro, sormontatelo con una piccola tazza di rapa scavata artisticamente. Parate le costolette, disponetele attorno al tampone con un cornetto di carta, riempito di gelatina, fermate le costolette mediante cordoncino. Colmate la tazza con pallottoline di fegato d'oca passate in un tritume di tartufi e gelatinate col pennello. Circordate la base del tampone con crostoni di gelatina.

2606. — Rifreddo di costolette d'agnello alla Brignole Sales (1).

Abbragiate delle costolette d'agnello maturo con un buon fondo, bagnato con un quinto di vino dell'Incoronata e sugo di vitello; lasciatele raffreddare nella loro cozione; levatele e paratele; col loro fondo fate una succolenta salsa da rifreddo (*chaufroix*), coll'aggiunta di un po' di sugo di pomidoro. Frattanto velerete le costolette con un leggero strato del seguente composto: Una cucchiaiata di passato rosolato di bianco di pollo; 2 cucchiaiate di maionnesa collata; una cucchiaiata di burro e purea di funghi sott'olio, cetrioli, qualche foglie di menta, cerfoglio, dragoncello, il tutto passato pel setaccio. Lavorate il composto a freddo ed avviluppate le costolette nel detto apparecchio. Nel centro di queste applicate a ciascuna un disco di carta del diametro di 3 centimetri. Lasciate ben raffreddare, indi passatele nella salsa da rifreddo. Levate, subito dopo, il disco di

(1) *Antica famiglia patrizia genovese; proprietaria del famoso palazzo rosso che racchiude una richissima pinacoteca dove vi sono i più bei quadri di Vandik, che ritrattò la marchesa Brignole di grandezza naturale.*

carta, fintanto che la salsa non sia ancora diventata completamente fredda. Montate un po' di gelatina, rendendola bianca e spumosa, e mediante cornetto foggiate un semitondo nel posto della carta che avrete cura di cospargere leggermente con quadrettini finissimi di pistacchi, lingua e tartufi, ma con molta parsimonia. Lasciatele ben raffreddare, velatele leggermente con gelatina. Piazzatele su rialzo di riso intagliato, con unito tampone coronato da una piccola coppa ripiena d'un insalata di tartufi tagliati a bastoncini, del bianco di pollo, delle punte d'asparagi. Il tutto legato leggermente con maionnesa, salvo una piccola parte che disporrete sull'insalata (*Vedi fig. 119*).

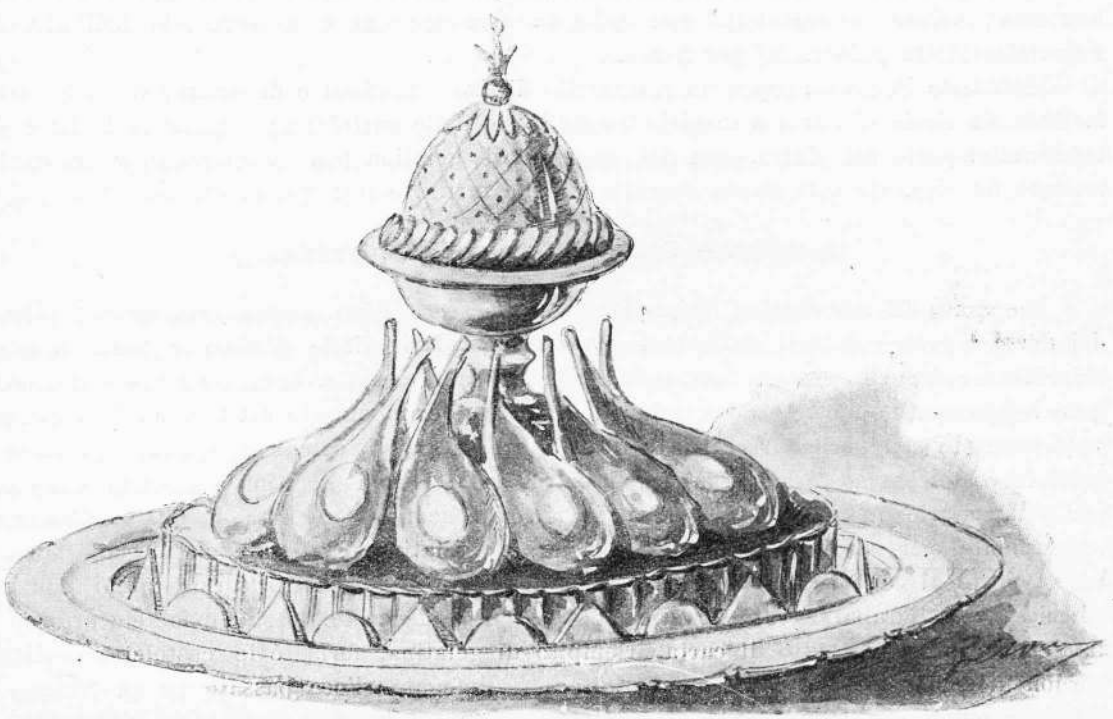


Fig. 119. — Costolette d'agnello alla Brignole Sales.

2607. — Epigrammi d'agnello alla Pompadour.

L'origine della parola *Epigramma*, nel gergo di cucina, rimonta all'epoca della marchesa di Pompadour, favorita di re Luigi XV di Francia. Il banchiere Samuele Bernard avendo, per equivoco, preso un epigramma (breve poesia esprimente un arguto concetto o una sentenziosa conclusione, che potrebbe anche adattarsi ad un madrigale, così detto: « agro dolce ») per un piatto gustoso, ne richiese al proprio cuoco che credette opportuno di preparare un piatto di sua fantasia che intitolò appunto: *Epigramma alla Pompadour*. Generalmente parlando, l'epigramma comporta: una costoletta panata all'inglese, ed un pezzo di petto abbragiato, disossato, raffreddato sotto pressione, dettagliato sotto forma di costoletta o in forma allungata di losanga o di cuore, panata all'inglese. Costa e petto vanno grillettate nel burro oppure grigliate sui ferri, e si dispongono alternatamente nel piatto di servizio. Gli epigrammi vengono accompagnati particolarmente da purée, oppure da una guarnitura di legumi: cicoria, sparagi, piselli ed anche da macedonia.

Cuocete in umido, disossate, mettete sotto pressa e ritagliate, in forma di costolette, del petto d'agnello raffreddato. Ammannite colla cozione ridotta a metà, del burro, e

della farina, una salsa spessa che legherete con due tuorli d'uovo; aggiungete 2 fogli d'ittiocolla (gelatina di pesce), fusa in un po' di latte. Burrate, oppure oliate una placca; involgete ogni pezzo nella salsa ben calda, lisciate col piatto della lama del coltello, e disponete i detti pezzi sulla placca; ritirateli in sito fresco oppure sul ghiaccio; panateli all'inglese, e 5 minuti prima di servirli piombateli nella « frittura » (olio o burro o grasso di cucina o sugna) bollente; sgrondateli e poneteli a disuntare su carta bibula, salateli e disponeteli a corona su d'un piatto ben caldo. Mettete al centro un passato di funghi oppure una guarnitura di legumi, quali: piselli, lenticchie e simili.

2608. — Epigrammi d'agnello alla Villeroy.

Disossate una punta di petto d'agnello, privatela del grasso e di altre parti inutili. Cuocetela in buon fondo bianco con vino bianco. A giusta cottura, ritirate dal fuoco la casserola. Quando il tutto sarà semifreddo, levate la punta di petto e mettetela sotto pressione. A freddo, tagliate tante scaloppe di minuscolo formato; paratele. Avrete pronta una salsa Villeroy; unitele tritume di tartufi bianchi, funghi, e lingua. Passate le suddette scaloppe nell'uovo sbattuto, panando per due volte; ponetele poche alla volta, in saltiera, e fatele grillettare nel burro chiarificato. Toglietele, sgrassatele, disponetele su bordura, a piacere; riempite il centro con una macedonia di legumi e verdura; salsate leggermente con una semidiaccia al marsala. Servite la rimanente a parte in salsiera.

2609. — Animelle d'agnello all'italiana.

Paratele, come di regola, infarinatele, ponetele a rosolare nel burro, conditele con sale e pepe; spruzzatele con marsala, e dopo fate loro alzare un bollore; versate qualche cucchiaiata di buon sugo di carne per aggraziare la salsa e renderla migliore.

2610. — Tenerumi d'agnellino all'italiana.

Per preparare questi tenerumi occorre adoperare dei petti di agnello tenero e piccolo; da noi è preferibile l'abbacchio ben nutrito. Prendete due o tre petti, secondo il numero dei convitati, e fateli cuocere a corto con un po' d'acqua, sale, erbaggi e qualche pezzetto di prosciutto. Quando i petti saranno abbastanza cotti, levateli; toglietene tutte gli ossicini, e poneteli sul marmo sotto pressione d'un peso per modo da comprimerli. Quando questi saranno completamente freddi, tagliateli dando loro la forma di costolette senz'osso; infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato. Fate friggere nel burro in saltiera o tegame, badando che i tenerumi vengano ben rosolati da ambo i lati; poi aggiustateli in corona in un piatto, e mettete nel mezzo dei piselli con prosciutto o pancetta.

2611. — Scaloppe d'abbacchio alla Tivoli.

Prendete 2 Kgr. e mezzo di abbacchio del migliore, preferibilmente i 2 quarti di dietro senza rognonata; disossate e tagliate in fette come scaloppine, lavate e asciugate bene col tovagliolo. Ciò fatto, mettete tre cucchiaiate abbondanti di strutto in una padella, fatelo liquefare ed appena sarà bollente, mettete le scaloppe d'abbacchio facendo cuocere su fuoco vivo. Intanto preparate 4 alici bene lavate e spinate, un spicchio e mezzo d'aglio e pestate il tutto in un mortaio, riducendolo in una poltiglia fina alla quale

aggiungerete del seme di finocchio in abbondanza; diluite con poco aceto ed appena l'abbacchio sarà rosolato, levate il grasso, mettete il battuto preparato, coprite e fate andare sempre su fuoco vivo finchè avrà assorbita tutta l'umidità. Mettete allora una cucchiaiata di farina facendola cadere a pioggia, e dimenando sempre fatela soffriggere un poco, poi versateci un ramaiuolo di brodo, rimestate alquanto e servite.

2612. — Nocelle d'agnello colla menta.

Preparate, come di regola (1), delle nocelle d'agnello. Al momento opportuno fatele grillettare con burro chiarificato; quindi disponetele, ad una ad una, su fondo di carciofi di proporzionata grandezza, stufati dolcemente nel burro ed irrorati con qualche goccia di sugo concentrato di carne. Con una bearnese tomatata e piuttosta densa — dove invece del dragoncello tagliato fino avrete sostituito della menta —, mediante cornetto foggierete un bel cordone intorno alle nocelle. Salsate in giro con sugo ridotto, e nel centro del piatto servite dei funghi alla provenzale.

2613. — " Pasqualina „ d'agnello alla fiamminga.

Disossate intieramente il collo, le ultime costolette e la spalla. Mescolate un pezzo di carne d'agnello, tritata finissima, — grosso come il pugno — con un pezzo di midolla di pane (della grandezza di un uovo) ammollita nel latte e ben spremuta, un pizzico di prezzemolo, uno scalogno, 3 o 4 funghi e 2 uova sode trite; aromatizzate con le quattro spezie. Farcite col composto i detti pezzi, imbrigliateli sotto forma di galantina, non troppo serrata, affinchè le carni non si lacerino cuocendo; fate rostire, durante un'ora, su fuoco vivo. Avrete pronto un buon risotto in bianco che finirete con burro e prosciutto trito. Ponete il risotto su piatto lungo, e la « pasqualina », tagliata a fette un po' spesse, adagiatela sopra lo zoccolo di riso; mandate il sugo sgrassato a parte.

2614. — Reticelle d'agnello alla siciliana.

Per ottenere queste reticelle (*crepinettes* dei francesi), si può impiegare la carne dell'agnello di qualsiasi taglio, come spalla, collo, ecc. purchè sia bene dinervata e nettata. Dosi: gr. 400 polpa d'agnello; gr. 100 mollica di pane bagnata nel latte e spremuta; gr. 50 grasso di prosciutto crudo; N. 2 cucchiaiate di cipolla fina rosolata nel burro; sale, pepe e 2 bacche di ginepro triturate. Passate il tutto per la macchina tritacarni. Dividete il suddetto composto in 12 o 14 porzioni, ed avvolgetele in una fine reticella di maiale, dando loro la forma di tante piccole bistecche. Friggetele nel burro. Disponetele a corona su bordura di flano di spinaci, regalato o decorato con maccheroni tagliati a piccoli anelli; nel centro un passato latteggiato di patate.

2615. — Abbacchio alla cacciatora.

Dividete in pezzetti un quarto d'agnello, mettetelo in padella con un po' d'olio fino e strutto di maiale; fatelo ben rosolare su fuoco moderato. Preparate intanto un trito di foglioline di rosmarino fresco con 3 spicchi d'aglio; stemperate questo trito in un

(1) *Si ottengono disossando la lombatina, tagliandone delle fette attraverso, dello spessore di 2 cent.; s'appiattiscono, si riuniscono a rotella, appuntando la faldella della lombatina intorno alla noce.*

mezzo bicchiere d'aceto di buona qualità, versate nella padella e copritela acciò non si disperda il profumo; lasciate consumare il liquido. Mondate accuratamente 3 acciughe, tritatele, unite una presa di pepe, mescolatele con l'abbacchio; correggete di sale, ed immediatamente versate sul piatto e servite. Questo è il modo più usuale per la preparazione dell' « abbacchio alla cacciatora ». Taluni però lo arrichiscono con queste guarniture. Fate arrostire sul fuoco vivo 6 grossi e carnosi peperoni, togliete loro la pellicola o epidermide, tagliateli a pezzetti regolari; fate altrettanto con dei polputi pomodori, e tutte insieme, oppure una sola di queste guarnizioni, mettetele in padella dopo versato l'aceto, e mescolateci le acciughe; finite di cuocere a fuoco forte e servite.

2616. — Agnello trippato.

Tagliate, uso spezzatino, da 800 a 1000 gr. di agnello nella lombata, e friggetelo con lardo vergine. Togliete dal fuoco l'agnello e mantenetelo in caldo. Coll'unto rimasto nella padella, fate un soffritto d'aglio e prezzemolo, e quando l'aglio avrà preso colore, gettateci l'agnello già fritto, conditelo con sale e pepe, rivoltatelo bene e lasciatelo alquanto sul fuoco affinchè s' incorpori bene il condimento. Legatelo poscia colla seguente salsa: Frullate in una ciotola tre uova con una cucchiaiatina di reggiano grattato e succo di mezzo limone. Versatela sullo spezzatino d'agnello, mescolate bene, e quando l'uovo sarà appena rappreso, servite in tavola il manicaretto.

2617. — Spezzatino d'agnello con piselli.

Elementi di base ed ingredienti: un Kgr. e mezzo di spalla, oppure di petto, ed anche misto l'uno e l'altro; un litro e mezzo di pisellini freschi sgranati; un litro e mezzo d'acqua calda; 18 a 20 piccole cipolle bianche; 18 piccole carote; 30 gr. di sale; un mazzetto guarnito; 3 decil. di vino bianco; 2 o 3 pomidoro; una cucchiaiatina e mezza di zucchero; una cucchiaiata di farina; una presa di pepe.

Procedimento. — Ponete una casserola o meglio saltiera su vivo fuoco, non troppo ardente, con dentro due cucchiaiate di buon grasso di cucina oppure di sugna. Appena il grasso sarà fumante, ponete la maggior parte dei pezzi dell'agnello, ed i più grossi, a rosolare durante tre minuti, rimestando col cucchiaio di legno. Aggiungete gli altri più piccoli. Mescolate ancora, durante sei minuti, e fate che i pezzi si cuociano regolarmente da tutte le parti. Rimuovete la saltiera dal fuoco, coprite con un piatto e fate colare il grasso in adatto recipiente; spolverate con poca farina e zucchero e rimestate col cucchiaio per qualche istante, sul fuoco; irrorate colla metà del vin bianco e rimestate sempre, fino a che l'amalgama si stacchi dalla saltiera e diacci bene le carni. Spolverate con il rimanente della farina, rimestando ancora; quindi inondate coll'acqua, tutto ad un tratto, rimestate, e fate bollire. Togliete i pezzi di carne, uno ad uno, colla forchetta; passate la salsa per colatoio non troppo fine, e rimettete tutto nella saltiera; aggiungete il sale, il mazzetto, i pomidoro sbucciati, sgranati e spappolati, il vino, e lasciate crogiuolare adagino, mentre che, in una casseroletta a parte, farete grillettare, con burro chiarificato, le cipolline e le carotine. Appena questi legumi avranno preso un bel colore biondiccio (il che richiederà circa 15 minuti), su fuoco moderato, aggiungeteli allo spezzatino insieme ai piselli. Fate ripigliare il bollore speditamente, coprite e lasciate cuocere il tutto adagino, durante 30 a 40 minuti; digrassate l' intinto inclinando alquanto la

casserola o saltiera; spolverizzate con poco pepe che macinerete sopra la vivanda. Disponete le carni a piramide nel mezzo del piatto rotondo alquanto fondo, e guarnite, tutto intorno, co' legumi. Servite bollente dentro tondi pure caldi.

2618. — Stentenielli alla napoletana.

Diguazzate bene gli *stentenielli* (budelli gentili d'abbacchio o d'agnello spoppato o capretto), dopo averli aperti per il lungo colle forbici, asciugateli, componeteli a mazzi o mazzetti (alcuni ne fanno dei grossi mazzi o matasse, disposte ad anse, e legate ad anelli con i medesimi budelli, mantenendoli rigidi con bacchettine; altri ne fanno dei piccoli mazzettini obbligati con gambi di prezzemolo, onde tenerli rigidi; i più grossi si fanno cuocere nel forno, i più piccoli nello spiedo), cospargeteli con pepe macinato sopra e poco sale; ungeteli con un poco di strutto, oppure, i piccoli tramezzateli con fette di lardo, quindi fateli cuocere arrostiti, sia nel forno, sia nello spiedino, sia su gratella, a fuoco di bragia coperto di cenere calda, durante 15 a 20 minuti a seconda della grossezza delle matassette. Serviteli caldissimi, con spicchi di limone.

Oltre a questi descritti, che sono d'agnello spoppato e perciò un po' più grossetti, vi sono quelli, ancor migliori, di *pecoriello* cioè d'agnellino o di capretto da latte. Questi budellini, del calibro d'una penna d'oca, non vanno aperti come i precedenti, per essere lavati internamente delle materie fecali; al contrario, conciossiachè il liquido che contengono è latte pepsinato misto a succhi gastro-enterici che ne facilitano la digestione, rendendoli eminentemente eupeptici. Se talvolta il contenuto è alquanto amarognolo, dipende da acido tauro-colico con poca materia biliare che anzi coadiuva la digestione. Conviene soltanto lavarli esternamente, quindi asciugarli accuratamente con pannolino. Si ammazzettano ad anse, come i merciai fanno colla seta; quindi si legano avvolgendoli con un capo dello stesso budellino come degli anellini, formando un 8 in cifra. Si ungono d'olio, si spolverano con pepe e sale e si rostiscono nello spiedo o sulla gratella. A Nizza vengono designati sotto il nome di *pellôttôn*; in Sardegna vengono detti *sa corda*.

Del Porco

Il porco o maiale (*Sus*) è un mammifero pachiderma arziodattile, con testa voluminosa ed allungata, il cui muso porta il nome di grugno e di *hure* (come lo designano i francesi) per il cinghiale. Vi sono dei porci domestici come di quelli selvatici e semi selvatici. Tra i selvatici vi è il cinghiale ed il pecari. Quest'ultimo è un porco speciale dell'America meridionale, di cui si distinguono due specie: quello « del collare » e quello « dalle labbra bianche ». Ne abbiamo fatto cenno soltanto per menzionarlo, come, pure, alcuni classificano empiricamente coi suini il così detto porcospino od istrice di Giava (dell'India, della Persia e dell'Africa), come pure il piccolo riccio spinoso delle nostre regioni, ed il cavia o cobaya, detto « porcellino d'India » tutti rosicchianti od insettivori, le cui carni sono eduli e saporite, tanto quelle dei primi che somigliano a quelle dei suini, quanto quelle dei secondi che s'accostano anche a quelle dei conigli adiposi.

Il porco domestico, noto fin dai tempi più antichi, venne definito da Marziale quale: *Animal propter convivia natum* (animale nato per i conviti), lo vediamo menzionato anche nell'*Iliade* d'Omero, quando nel canto IX, il bollente Achille, aiutato dal fido Automedonte, « *tuffa, nel gran seno di concavo bronzo, il pingue saporoso tergo di sagginato porco* » cioè ingrassato con saggina.

I romani poi trassero dal porco lucri enormi, come pure dal cinghiale, che ingrassavano, con grande cura ed arte, in boschi riservati, come insegna Varrone nel libro III delle faccende rustiche, nel quale copiosamente e distesamente insegna l'arte di nutrire ed ingrassare ogni sorta d'animali, e trarre dalla villa grandissimo guadagno. Così Quinto Fulvio, Tito Pompeo, Quinto Ortensio ed altri s'arricchirono istituendo parchi ove tenevano racchiusi, oltre alle lepri, a' capriuoli, ai cervi, anche porci, pecore, cinghiali ed altri animali selvatici. Questi chiusi apportavano gran frutto ai romani, perchè alcuna volta di gran lunga trapassava la rendita dei poderi: sicchè al padrone di più rispondeva la villa che il terreno. Sulle mense dei romani arcaici, nei loro lauti banchetti, il porco oppure il cinghiale — sia « laureato » che « troiano » — formava, più che la « pezza di resistenza », il capolavoro del cuoco artista.

Infattti il « porco troiano », ripieno di ficedule (ossia di beccafichi), di tordi arrosto; oppure d'ostriche, di salsiccie e d' altri bocconi saporiti, delicati e costosissimi, costituiva un *caput cœnæ* formidabile. Lo si diceva « troiano », alludendo a quel cavallo di Troia ch'era ripieno di soldati greci. Le carni trite colle quali riempivano o farcivano il porco o porchetto, le chiamavano *isicia*, e quelle condite col sale, *salis isicia*, d'onde per abitudine invalse il nome moderno di salsiccia.

Il primo che mise in tavola un intero cinghiale fu Servilio Rullo; e non tardò che quest' usanza divenne comune e quotidiana, e tanto accrebbe questo scialacquamento, che ne ponevano in tavola due o tre per antipasto. Nel convito di Carano, descritto da Ateneo, a ciascun convitato si pose avanti uno sterminato cinghiale; perchè la boria che allora imperava era che gli animali fossero grossissimi; e perciò li pascevano largamente, e sfoggiatamente l' ingrassavano, al punto da raggiungere il peso di mille libbre, tantochè Seneca e Varrone li chiamavano *apros milliarios*.

Scrive Ateneo, che: « un cuoco cosse uno di questi smisurati cinghiali mezzo lesso e mezzo arrosto senza spaccarlo, e con tanta leggiadra maestria l'acconciò, per maniera che non si vedeva nè la ferita ond'era morto, nè alcuna apertura, onde di tanti animali e si buon bocconi fosse stato riempito questo cinghiale troiano ». I porci, dopo i cinghiali, tenevano il secondo posto nei banchetti romani. Si sà che Apicio nutriva e pasceva a sazietà i porci con certi fichi venuti dalla Soria, e così ingrassati facevali soffocare, di repente, con una strabocchevole bevitura di vino mielato. E questi porci, come si disse dei cinghiali, li cucinavano intieri dopo averli farciti dei più ghiotti *farcimina* (1) ed altre *isicia*, specialmente d'ostriche, come Eliogabalo insegnò per il primo, facendo persino salsiccie di quei molluschi e riempiendone i polli.

Laonde il porco somministrava alle mense abbondantissima copia di vivande, ed è meravigliosa cosa ciò che dice Plinio: *Neque alio ex animali numeriosior materia ganeæ: quinquaginta prope sapores, cum ceteris singuli*. Nientedimeno i saggi mangiatori o buongustai appetivano solamente il grifo, e sì del maschio come nella femmina le parti della natura destinate alla generazione: onde ne seguiva un grande scialacquamento e di denari e di porci, e perciò fu giuocoforza, che più volte le leggi, vietando cotali vivande, vi provvedessero, per quanto queste leggi non fossero mai che per breve tempo osservate. Non può senza meraviglia leggersi ciò che scrive Plinio delle differenze del sapore o della bontà dell'utero della troia; tanto era la sagacità che adoperavano nel giudicare della qualità dei sapori. Quel che Plinio ed altri chiamavano *abdomen* fu da Publio, poeta mimico, nominato *sumen*, e dai nostri cuochi, con nome tratto dai latini, si chiama *sommata* (2). Ammazzavano le troie un giorno dopo il parto, e tagliando loro la pancia colle poppe piene di latte, facevano in questa maniera le *sommate* con avidità dei golosi appetiti, in guisa che Publio poeta non cenava mai senza questa vivanda; somigliante facevano delle scrofe di cinghiali, le *sommate* delle quali erano ancor più gradite; e si legge che Eliogabalo ne consumasse trecento in dieci giorni, colle loro vulve, privando delle loro madri tanti porcellini e ruffolotti.

Ora queste sommate, uteri, vulve, placente, glande, testicoli, e simili, sia di troia che di scrofa esse fossero, o di cinghiale o di verro, erano molto comuni, come oggidì invece sono rarissime; ed è assai nominata dagli scrittori quella vivanda ritrovata da Elio Vero, la quale Adriano imperatore frequentemente usava e che chiamavasi *tetrasarmaco* o *pentafarmaco*, ed era un pasticcio ripieno di sommata, di prosciutto di cinghiale, di carne di fagiano e di pavone. Anche nel porco troiano, menzionato da Ateneo nel libro IX, oltre ai tordi ed altri buoni bocconi, più sopra da noi accennati, vi erano le sommate e gli uteri tagliati

---

(1) *Celio Apicio, nel libro II, intitolato* Sarcoptes (*carni tagliate o tritate, cioè* isicia), *del suo trattato* De Re Culinaria, *insegna, fra le altre cose, a fare le* tomaculæ *o polpette di fegato di maiale, tagliuzzato e drogato con pepe ligustico e pignoli, quindi involto nella reticella grassa, detta* omentum, *come sarebbero quelli chiamati « fegatini » o « fegatelli » dai cuochi moderni.*

(2) *Nel pranzo dato dal Cardinal Borghese al Duca di Feria, recatosi a Roma come ambasciatore presso Pio IV, vi è menzionata una vivanda di* sommate *con* visciole.

in pezzetti. Ed è anche con carne di porco che veniva ammannita quella vivanda, menzionata da Ateneo, che chiamavano *laustarocacabo*, che alcuni dotti interpretarono essere *l'oglia potrida* degli spagnuoli, perchè il *cacabium* o *cacabo* era la pentola od olla di coccio.

Il porco ammanito alla cinghialesca, dicevasi: *more aproginorum*. Per terminare: l'imperatore Claudio era tanto fanatico per la ventresca di porco co' cavoli, che lo proclamò perfino in Senato.

* * *

Veniamo al medio-evo.

« In quei tempi lontani — scrive Paul Lacroix, sotto il pseudomino di bibliofilo Iacob — in cui il suolo era ancora coperto da immense foreste di quercie, l'allevamento della specie porcina, che ha, come si sa, una predilezione speciale per le ghiande, offriva grande facilità e grandi vantaggi. Pertanto i vescovi, i principi, i signori facevano nutrire delle numerose gregge di porci sui loro dominî, sia per fornire le loro mense, come per approvigionare le fiere ed i mercati.

« Più tardi l'usanza si stabiliva — usanza conservata tuttora in molte provincie — che in ogni famiglia della città come della campagna si allevasse ed ingrassasse almeno un porco che veniva ucciso e salato ad una data epoca dell'anno. A Parigi, specialmente, non vi era borghese che non avesse due o tre maialetti che vagavano per le strade (1).

« Uno dei figli di Luigi il Grosso passando, il 2 ottobre 1131, nella strada del Martroi, tra il palazzo di Città e la Chiesa di San Gervaso, si sfracellò il cranio, cadendo da cavallo, per essersi un maiale cacciato tra le zampe di quello. Questo accidente motivò un primo decreto reso dalla prevostura (prefettura di quell'epoca), che proibiva di allevare i porci nell'interno della città; ma l'uso inveterato di parecchi secoli resistette a questa proibizione, come a molte altre, poichè noi vediamo, sotto Francesco I, un'« autorizziamo » accordato al carnefice di Parigi d'impadronirsi di tutti i maiali vaganti e di condurli all'*Hôtel Dieu* (ospedale antico che sorgeva di fianco alla cattedrale di *Nôtre Dame de Paris*), dove gli verrebbe dato, qual compenso, cinque soldi, oppure la testa dell'animale.

« Si narra che i religiosi di Sant'Antonio, in virtù di privilegî inerenti alla leggenda popolare del loro santo patrono, che rappresentavasi ordinariamente col suo porco, reclamassero contro questa ordinanza, e conservassero, per molto tempo ancora, eccezionalmente, il diritto di lasciare vagare i loro porci per le strade della capitale.

« L'ostinazione che ciascuno metteva, allora, nell'eludere le prescrizioni amministrative emanate su questo soggetto, si spiega colla grande propensione del popolo francese per la carne di porco (2), benchè questo gusto tradizionale possa sembrare strano e poco ragionevole in quel tempo in cui questo genere d'alimentazione malsana passava come generatrice della lebbra, ed allorchè la Francia era ancora ripiena di lebbrerie o leprosari ».

La carne di porco faceva la spesa, ordinariamente, della maggior parte dei banchetti domestici; non vi era buona festa in onore della quale: prosciutti, salsiccie, *andouilles* (sanguinacci), ecc., non venissero serviti a profusione su tutte le mense. E come il giorno di Pasqua, che metteva fine alle astinenze quadragesimali della quaresima, costituiva una grande festa del ventre, dove queste carni di porco fornivano

---

(1) *Se a Parigi stesso vi era quella poco igienica costumanza, figuriamoci in Italia, e specialmente nelle regioni meridionali, dove il* gnirro, *il* tonnuzzo *fa sovente parte, ancora oggidì, della famiglia e convive e dorme nello stesso stambio dei suoi padroni* (N. d. trad. e comp. Dott. A. Cougnet).

(2) *Non soltanto ai francesi, ma agl'italiani, agli spagnuoli, ai tedeschi, ai fiamminghi, e persino agli stessi inglesi piacevano le carni di porco. È noto, a questo proposito, l'episodio desunto dalle cronache delle Crociate di Giorgio Ellis — e riferito anche da Walther-Scott nel suo romanzo:* Riccardo cuor di leone — *dal quale si apprende come il monarca inglese, mentre era convalescente in Palestina (1196), avendo dimostrato un desiderio intenso di mangiare del brodo fatto con della carne di porco — della quale da tanto tempo n'era rimasto privo — e siccome nei paesi mussulmani, per tutto l'oro del mondo non era possibile trovare un maiale, considerato dal Corano come animale immondo e proibito assolutamente il tenerne; così i cortigiani, temendo l'ira terribile del loro sire, ed in seguito a consiglio tenuto tra di loro, pensarono di far scannare dal cuoco un giovane mussulmano, molto adiposo, che squartato e smembrato, vennero parte delle sue carni poste a bollire con sale, pepe, zafferano, altre stufate con cipolle d'Ascalona; ed il brodo e lo stufato arrecato al sire inglese, che tutto trovò squisitissimo, al punto di volere all'indomani gli fosse apprestata anche la testa del presunto maiale. Ora avendogli il più anziano dei cavalieri del suo seguito palesata la mistificazione subìta, Riccardo rise molto di avere mangiato carne di « cane infedele » credendo fosse quella di porco* (N. d. trad. e comp. Dott. A. Cougnet).

un enorme contingente alle composizioni cucinarie di quell'epoca, così il prefato autore attribuisce al bisogno di fornire all'enorme acquisto e consumo di quelle carni suine uno sfogo esibitorio per le dette feste pasquali, l'origine della rinomata *foire aux jambons* (fiera dei prosciutti), la quale vige tuttora (1) e che si teneva a quell'epoca, ogni anno, il giovedì della settimana santa, sul sagrato di « Nostra Signora di Parigi », ove convenivano, co' loro maiali indigeni, tutti i mercanti d'ogni parte della Francia, specialmente dalla bassa Brettagna. Delle misure sanitarie erano prese per evitare le malattie facili a verificarsi con lo strabocchevole consumo di carne suina; ed anche degli ispettori — detti *languayeurs*, (ossia lingnaiuoli) — erano incaricati di visitare gli animali esposti, specialmente sotto la lingua, dove hanno sede certe pustole bianche, indizio di malattia lebbrosa, che avrebbe comunicata ai consumatori di siffatte carni infette e malsane, qualora ne fosse stata permessa la macellazione privata.

In Francia, dapprima i macellai vendevano anche la carne di maiale, poscia passò ai così detti *charcuitiers* (carnicottori), che vendevano in dettaglio le carni cotte di porco al popolino, come s'usa ancora oggidì specialmente per le vivande di testa; mentre i *saucissoniers* (salsicciai o salamai) detti, in seguito, salumai, salsamentarî e pizzicagnoli (dal pepe ed altre spezie impiegate nelle conservazioni delle carni insaccate nei budelli) vennero sanzionati in quei loro privilegî (2) con decreto regio, in data del 1475; mentre che un altro decreto del 1513 permetteva loro di comperare i maiali vivi dai prodottori e di ucciderli senza ricorrere ai macellai.

In Italia, press'a poco, vigevano le medesime costumanze e le identiche leggi; ed i pizzicagnoli detti, come in Piemonte, *artaiour* (tagliatori a regola d'arte) vendevano carni di porco crude, cotte, salate ed in conserva, sia soppressate che insaccate in budelli grandi e piccoli, ed anche in vesciche, come le mortadelle di Bologna, ed in lembi quadrati o triangolari di cotenne, come i così detti « cappelli di prete », o negli stessi pieducci, come i zamponi di Modena, e via dicendo.

Tutti i forestieri, specialmente francesi, che, come Francesco Rabelais, Montaigne vennero in Italia, in piena Rinascenza, riconoscono l'arte somma degli italiani, particolarmente degli Emiliani e dei Toscani nel far vivande di porco e sopratutto di quelle insaccate. Così per Bologna detta « la grassa » ai tempi di Nicolò Casola e di Fr.co Petrarca, non sono mai abbastanza lodati i suoi salami e salsiciotti detti « cotechini »; così, pure, gli ottimi « salami di succo » di Ferrara. Ortensio Landi che studiò medicina a Bologna, e nel 1545 viaggiò in Italia visitandone le principali città, manifestava, in un suo diario, l'entusiasmo per Bologna dove si fanno salsiciotti, i migliori che mai si mangiassero: « mangiansi crudi, mangiansi cotti, e a tutte l'ore aguzzano l'appetito; fanno parere il vino saporitissimo ancora che svanito e scipito molto sia. Io ne solevo sempre portare nella saccoccia per aguzzare la voglia del mangiare, se per mala ventura svogliato me ne trovavo » (3). Un anonimo autore di un poemetto in ottava rima, intitolato: *Le laudi di tutte le principali città d'Italia, col vanto et cose segnalate loro* (4), decanta Bologna: le sue torri, il suo archiginnasio, i chiari dottori, i suoi portici e dice:

Bologna grassa per chi passa
Pane non fa da conservare in cassa
Ma gran salami pur di pretio caro.

G. C. Croce, in un poemetto: *Il trionfo del porco* (Ferrara 1594), cantò le doti gastronomiche di questo gustoso pachiderma. Andrea Schott, nel suo *Itinerario*, dice che, a Bologna « si fanno due beccherie di carni delicatissime, massime di vitelli; e le salsiccie o salami non hanno pari per tutto il paese ». Anche Andrea Calmo, in una sua lettera alla sorella Violina, loda « le salcizze bolognesi, e quelle tôrte e quelle carne tanto preziose, tanto saorose e tanto ben conzae ».

---

(1) *Oggidì la « fiera dei prosciutti » unitamente a quella del « pan speziale » si tiene a Parigi, alla barriera del « trono rovesciato » nel sobborgo Sant'Antonio* (N. d. trad. e comp. Dott. A. Cougnet).

(2) *Tra questi privilegi vi era quello di potere vendere, durante la Quaresima, loro soli esclusivamente, le aringhe salate od affumicate, le salacche ed altri pesci in concia, come pure alcuni freschi, essendo assolutamente interdetta la vendita e l'uso di carne porcina, sotto qualsiasi forma ed ammannimento, durante il digiuno quadragesimale. Questo diritto si riferiva anche per la ricorrenza dei quattro digiuni triduani, in occasione dei 4 mutamenti di stagione, detti delle « Quattro tempora » dalla Chiesa Cattolica.*

(3) Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi (*Venetia per Bartolomeo Cesano, 1553, in 8, p. b.*).

(4) *Milano, per Pandolfo Malatesta (secolo XVII).*

Nel registro delle spese fatte per la mensa dei Priori di Firenze, nel 1344, troviamo che oltre alle « lingue rinvestite », fra le carni tritate per comporre il così detto « solcio », eravi il capo di porco; e che nella « crostata » entrava la « carne secca »; che per fare la gelatina si adoperavano otto libre di testa e sei di piedi di porco, due zampe e otto piedi di becco, e due pollastre grasse; che le frittellette friggevansi nel sugnaccio.

Tra le vivande di porco vi erano, oltre le rinomate « soppressate » di testa di porco, i sanguinacci, il mallegati, la finocchiona, ecc.; ma principalmente *l'arista* o scamerita, (filetto di maiale steccato, cotto nel forno, con aromi, tra cui il lauro ed il ginepro), ed i salami fiorentini. Milano pure vanta le sue salsiccie o luganighe, i suoi salami grossi e quelli piccoli di Brianza; i salsiciotti detti « cacciatori »; il « salame di testa » ed il cervellato indigeno, tanto da far chiamare, ancora adesso, *cervellée* i pizzicagnoli.

Genova famosa per i suoi *berodi* o sanguinacci ricchi, con cervella, pignuoli, pistacchi, oltre al sangue ed al latte ed a pezzetti di rete e grasso di pancia fresco.

Nelle Marche e nelle Romagne è popolare la *porchetta*, che si vende al dettaglio, come pure le costigliole. Ottimi i prosciutti delle varie regioni italiane, specialmente rinomati quelli dolci di San Daniele del Friuli ed i così detti « di montagna » della regione Laziale (vedi *Antipasti* nel I volume).

La *porchetta* costituiva, nella cucina medioevale, una vivanda degna di comparire sulle mense le più aristocratiche. Infatti, nel banchetto dato, a Milano, da Galeazzo II, nel cortile del palazzo dell'Arenga, vi era la *porchetta*.

Dall'Epulario del XIV secolo, rintracciato da Lodovico Frati, rileviamo questa ricetta:

« **Per cuocere bene una porchetta.** — In primo luogo che sia bene pelata in modo che sia « bianca e netta; e poi fendela per la schena et caccia fora interiore et lavale molto bene, et poi tolie « aglio tagliato minuto et uno puoco de bono lardo et un puoco de casio grattato et qualche ova et « pepe, uno puoco de zafferano et mistica tutte queste cose insieme, et mettele nella ditta porchetta et « dapoi cusila et legala bene et ponila a cuocere nel spedo. Ma falla cuoxere adagio et che sia bene cotta « così la carne como el pieno de dentro. Et fa uno puoco de salamora con aceto et zafferano, e togli due « ramitelle de rosmarino o salvia et getta spesse volte de tale salamora in su la porchetta ».

La vivanda più prelibata di questo animale era il maialetto da latte, cotto nel forno, della quale daremo la ricetta, in seguito, insieme alle altre formule.

Delle carni del porco e della pizzicheria.

« L'aspetto esteriore del porco macellato, scrive il Dott. A. Moreau, del servizio veterinario sanitario di Parigi, nel bel libro: *La Cuisine et la table moderne*, differisce sensibilmente secondo che sia stato sbollentito, oppure abbrustolito. Egli è più uniformente bianco allorchè stato trattato coll'acqua bollente, mentre che l'abbrustolatura conferisce alla pelle o cotenna delle tonalità fulve, a chiazze. I due procedimenti si valgono. La carne di porco è di color rosato; ma si rimarca fra i differenti muscoli d'una medesima regione delle differenze di gradazione nelle tinte accentuatissime ».

Il grasso è bianco ed untuoso, abbondantissimo alla superficie del corpo (lardo); esso penetra e tramezza gl'interstizi muscolari e n'impregna talvolta tutto il muscolo intiero. La parete anteriore del ventre è tappezzata o foderata da un ricco pannicolo adiposo (*panna*), che serve alla preparazione dello strutto o « sugnaccio ». I porci nutriti con residui di caseifici, come le scorie di latte o sieri, con dei residui di grasso ed altri rifiuti di macellerie e di pescherie, di zuppe o « zotte » troppo brodolenti ed untuose, e con certi « panelli » a base di cascami di oleifici, cioè di avanzi di semi eleosi e grassi, ecc., hanno le carni pallide slavate, e d'odore talvolta ripugnanti.

La troia o scrofa che ha figliato ha le carni brune e floscie; il suo lardo è sottile e poco consistente. Nel verro la carne è di color bruno cupo, compatta, d'odore acuto e sgradevole; la cotenna del dorso è sovente la sede d'un ispessimento considerevole che rende il lardo di questa regione assolutamente inutilizzabile. Venendo alle buone qualità che deve avere la carne di porco di prima scelta, diremo che dev'essere di color roseo pallido, marmorizzata di grasso e di un grano fino; il lardo dev'essere spesso, bianco,

sodo e d'un grano fino pur esso. Nei maiali di seconda qualità il lardo è deficiente in sodezza, perciò è malagevole ad essere salato non prendendo bene il sale; le carni di scrofa e del verro, benchè giovani e ben ingrassati, si possono classificare in questa seconda categoria. Il porco di terza qualità ha una carne a grani grossolani, senza marmorizzature di grasso; il lardo è sottile e di consistenza molliccia.

Taglio o sparatura del porco. — Dopo la separazione o decollazione della testa, il porco viene spaccato in due metà all'ammazzatoio. Il pizzicagnolo, in seguito, taglia il prosciutto o « giambone » mediante due sezioni, l'una passante all'innanzi del pube, l'altra per il mezzo del bacino. Il prosciuttino o « giambonetto » viene isolato mediante due tagli passanti l'uno al dissopra, l'altro al dissotto del garetto.

Si procede subito all'asportazione della « panna » o grasso fino che guarnisce gli arnioni o reni e la parete interna del ventre; quindi si seziona per il lungo il petto ed il ventre; si ottiene, per tal modo, il rene completo e, d'altra parte, il petto colle coste piatte. Il prosciuttto ed il rene completo fanno parte dei pezzi di prima categoria. Il lardo grasso costituisce quello spesso strato che ricopre esternamente il rene completo. Lo si leva, generalmente, e ciò che resta si suddivide in *schienale* (metà anteriore del dorso con parte del collo), *filetto* (il rimanente del dorso con le coste ed i lombi) e la *scamerita* (regione lombo sacrale). Tutte queste parti e sopratutto il centro del filetto (regione renale) convengono per fare rostiti, dopo due ore di salamoia od altra concia per intenerirne le carni. I pezzi bassi del petto, del collo, la coda, ecc., servono, dopo 24 ore di salagione, per la confezione della « pancetta » e di altri « piccoli salati ». In Italia, la coda di maiale sovente si mette per arricchire l'olla, ossia la vivanda famigliare del lesso; si mangia, a parte, con sale, al pari delle « cotiche » lesse.

La **spalla,** asportata mediante un taglio circolare, serve essa pure per fare dei prosciuttini o « giambonetti », detti « spalla di San Secondo » nell'Emilia e « culatelli » nel parmense. Dalla spalla si ricava, ordinariamente, la carne per tritare, colla quale si confezionano salsiccie, cotechini e salami; nonchè materiale per riempire i « zamponi » ed i così detti « cappelli da prete ». Il « giambonetto » del davanti, meno voluminoso di quello posteriore, corrisponde al garetto od « osso buco » del bue e vitello.

* * *

Una gran parte delle carni del porco sono vendute allo stato fresco, senza preparazione, per ammannire vivande di cucina di opera del cuoco; altre più specialmente servono a subire manipolazioni di attribuzione del pizzicagnolo. Le parti vendute per uso cucinario sono: lo schienale ed il filetto, per la preparazione delle costolette e del rostito; la panna ed altro grasso pannicoloso serve per la confezione dello strutto e sugnaccio (fuso in bagnomaria); le cotenne, il grugno, la lingua, le orecchie, la coda, i « giambonetti », i piedi sono consumati in varie maniere, dopo essere stati messi, durante qualche giorno, a mortificarsi nel sale. In Italia alcuni « giambonetti », col piede, servono, nell'Emilia particolarmente, a confezionare i « zamponi »; i piedi spaccati ed lessati servono per fare i pieducci o « bas de soie », come quelli di vitello, oppure nella confezione delle gelatine. Nelle Calabrie, i piedi, le orecchie, le code, e il grugno servono, per fare i così detti « frittoli », dopo essere stati conservati dentro olle, ricoperti con grasso fuso. Inquanto alla guancia di porco, ricordo, per il lorismo alimentare, la *Zuppa di mascariello*, rinomata nelle regioni napoletane. Il lardo grasso serve a fare bardelle e lardoni per fasciare altre carni, sopratutto quelle che vanno girate allo spiedo od arrostite nel forno, e per pollame e cacciagione, sia da pelo che da penna; egli viene per lo più salato.

Le **parature e frattaglie** di porco: cuore, polmoni o paracuore, fegato, cervello, lingua, rognoni, ecc., sono vendute dal pizzicagnolo allo stato fresco. Il fegato sopratutto si presta per confezionare varie vivande, sia negli spiedini, come i fegatelli involti nella reticella, sia per fritture umide, come diremo nelle varie formole susseguenti, come pure a confezionare pastelli e galantine di fegato grasso, particolarmente il così detto *marbrè* o marmorizzato dei salumai o pizzicagnoli lombardi.

Inquanto alle trippe, ben pulite e nettate, servono, specialmente quelle grasse, a fare stufatini come quelle di vitello e di manzo, dopo essere tagliate a fettuccine. Nell'Emilia fanno i così detti *bertadei*; mentre a Nizza, in Provenza ed altre regioni della Francia fanno le *andouilles* e *andouillettes*, ed altre confezioni molto aromatizzate con soffritti di cipolle e condite con varie spezierie, come diremo in fondo a questo capitolo. Inquanto al sangue, viene impiegato allo stato fresco, mescolato con latte ed altri aromi e condimenti, per confezionare migliacci, biroldi o bilordi ed altri sanguinacci. I battuti, tritate, o ammorsellati e dadolate di carne di porco — che come dicemmo parlando della cucina arcaica dei romani, e come si legge nel trattato *De Re Culinaria* attribuito a Celio Apicio, venivano dette *isicia* — servono a confezionare le varie paste per salsiccie, salsiccioni, salamelle, cotechini, salami, galantine, mortadelle,

coppe, soppressate e via dicendo, che vengono mescolate con altre carni, specialmente di bue, come nelle salsicce tedesche e nelle « cervellate », miste talvolta a carni di toro, di vacca, senza parlare di quelle di cavallo, d'asino e d'altri solipedi che, in questo caso costituiscono, più che un abuso, una vera sofisticazione e ladreria, costando queste carni inferiori mitissimo prezzo, ed essendo vendute come quelle care.

Tra le vivande manipolate con carni passate per la macchina tritatrice, e che i cuochi generalmente confezionano da loro, sono da segnalare le così dette *salsiccie piatte*, involte nella reticella, e sovente accompagnate da qualche lamella di tartufo nero. Anche le galantine, i pastelli, i pani di fegato grasso e le così dette *chipolatas* o salsiccie colle cipolle, alcuni polpettoni, formaggi di testa, i marmorizzati (*marbrès*), ecc., sono lavori che talvolta il cuoco può ammannire senza ricorrere all'opera del pizzicagnolo.

Finalmente il maialetto da latte intiero dev'essere menzionato, sia tra i prodotti freschi, sia tra quelli salati ed affumicati, manipolati dai salumai o pizzicagnoli. Il maialetto da latte intiero fresco — di cui facemmo cenno nelle cucine arcaiche e medioevali — costituiva un rilievo molto gustato una volta, ma che oggidì non ha più quell' importanza dei tempi andati. Lo si ammannisce arrostito, nello spiedo od al forno, come qualsiasi altro taglio di grande rilievo. Può essere ripieno oppure no. L'essenziale è di regolare la cottura per modo ch'essa sia appunto nel momento in cui la pelle è divenuta crostellante e dorata. La durata della cottura varia tra un'ora e mezza alle due ore per un porchettino di peso medio. S'egli è farcito, il tempo verrà aumentato in ragione di un quarto d'ora per ogni 500 gr. di ripieno. Per quanto concerne la farcia del porchetto da latte, vedasi nelle formole designate, anche per quello all'inglese.

Dei varii pezzi del porco.

Il **filetto** comprende la parte che va dall'estremità del prosciutto fino alle prime coste. È generalmente rostito nel forno, dopo essere stato ben steccato con lardelli rotolati nella tritura di bacche secche di ginepro, pepe ed altri aromi, specialmente agliacei. Generalmente, in Italia, il pezzo per l'arrosto di porco — sia di filetto che di quadrello dei lombi e delle costate — viene preventivamente posto in una concia adatta a base di olio, pepe, sale ed altri aromi, tra i quali le bacche di ginepro contuse, ed anticamente anche le bacche di mirto, o mortella, onde *l'immortiddu* dei sardi e finalmente la mortadella degli emiliani, corruzione della parola « mirtadella » o carne concia colle bacche di mirto (1). Viene servito, generalmente, unitamente ad una purea di patate o di lenticchie o d'altri legumi, ed anche con semplice guarnitura di legumi, e con salsa molto accentuata. Il sugo d'accompagnamento deve provenire dallo sdiacciamento o distacco del fondo della teglia da rostire, e dev'essere tenuto un po' grasso. Per la lombata, vedi *Arista alla toscana*. Il filetto fornisce anche le nocelle (*noisettes*) ed il filetto gentile che vengono trattati come le costolette.

Il **quadrato** (*carré*) viene trattato come il filetto, e guarnito come questo con crauti, cavoli rossi, cavolini di Bruxelles, fagiolini bianchi, o passati di legumi, ossia puree, marmellate di pomi, ecc., con salse diverse: Pizzicagnola (*charcutière*), Tritata (*hachèe*), Piccante, Robert, Tomatata, ecc.

Le **coste** vengono ammannite, sia panate e grigliate, con salsa alla pizzicagnola nel mezzo e purea di patate a parte; oppure grillettate dalle due parti — sia alla fiamminga, sia alla milanese — con accompagnamento di salsa piccante o Robert, e simili; come si disse pel quadrato di porco.

Lo **schienale** o **scamerita,** che comprende le coste ed il colletto, s'ammannisce come carbonata, oppure s'arrostisce come il quadrato, accompagnandolo colle medesime guarniture, principalmente quelle di cavoli abbragiati, farciti, o *verzotti* grattinati, ecc.

Il **cosciotto** o **" giambone „** — altrimenti detto prosciutto — si trova già preparato dai pizzicagnoli. Il tempo di cottura dei prosciutti varia secondo la loro provenienza e qualità. Si calcola, in media, 40 minuti per chilogrammo per quello finissimo di Yorksire, come pure, medesimamente, per quelli finissimi

(1) *Fra le mirtacee, oltre al* mirto comune, *vi è il* mirto moscato, *il* m. falso garofano, *il* m. pimento, *ecc.*

di Amburgo, di Vestfalia e di Gratz; mentre che i prosciutti dolci di Boemia, di Spagna (Bajona) e di San Daniele del Friuli non richiedono più di 30 minuti. Lo stesso dicasi per quei di Milano alla Peck.

Il **trattamento** del prosciutto — prendendo come prototipo quello d'York che è il più fino ed il maggiormente impiegato — dopo 6 ore di bagnatura, viene spazzolato, disossato (osso del femore, detto del *quasi* dai francesi) e marcato in cozione d'abbondante acqua fredda, senza alcun condimento od accompagnamento aromatico. Ai primi bollori, l'ebollizione viene mantenuta allo stato di subollizione, affinchè la cottura si faccia come affogamento o rappreso, il *pochage* dei francesi. Il prosciutto verrà, per quanto possibile, lasciato raffreddare nella propria cozione; spogliato, sbarazzato dall'adiposità superflua ossia eccessiva, verrà posto ad abbragiare in recipiente adatto che lo contenga completamente, versandoci sopra una mezza bottiglia di un vino generoso quale: porto, xerez, cipro, lipari, ecc., secondo la sua destinazione. Chiusa la bragiera ermeticamente, verrà immessa nel forno, dove il prosciutto cuocerà durante un'ora e rigirato di quando in quando, esso deve essere presentato; lo si lucida a diaccio nell'ultimo istante. Il suo accompagnamento il più comune consiste in una semidiaccia arrobustita (*corsée*) ben chiara e addizionata con una parte del suo fondo d'abbragiatura sgrassato.

Le formole più usitate ed in voga sono: alla *bajonese;* alla *borgognona;* alla *canonichessa;* alla *tedesca* co' crauti; alla *fiamminga* colle cicorie bianche di Bruxelles (witloof); alla milanese co' spinaci, colle fave, colle lattughe; alla *Godard* colla finanziera, e *sotto la cenere.* (Vedi *Spume e Spumettine* calde di prosciutto, *Soffiati,* ecc. nelle *formole* da 2610 a 2619 e segg.).

Il **giambonetto** o **prosciuttello** viene ammannito, il più sovente, freddo. Qualora dovesse essere servito caldo, verrà cotto colle guarniture che gli sono destinate: crauti, piselli infranti, lenticchie, ecc., ed altri legumi che come questi ultimi saranno ammanniti in purea.

La **spalla**, disossata, salata, rullata ed affumicata, vien servita come il prosciutto, specialmente come elemento delle « olle calde ». La spalla fresca viene ammannita rostita come lo schienale; però essendo vivanda alquanto ordinaria, non comparirà che su mensa famigliare.

Lo **zampino** o **zampetto** generalmente appartiene ai prodotti della pizzicheria nostra italiana, sotto il nome di *zampone* che viene farcito con carne trita di maiale, come i cotechini ed i « cappelli da prete ». Lo si affoga come il prosciutto, dopo averlo imballato e cucito in una salvietta onde prevenire le screpolature o spaccature della cute. Lo si serve caldo con salsa madera, guarnito di cavoli abbragiati o grattinati, o con crauti, ma particolarmente, affettato su di un letto di purea o passato di lenticchie.

I **pieducci** vengono trattati come quelli di vitello e come le orecchie di porco. Principalmente si servono panati e grigliati, oppure tartufati.

Le **orecchie** vanno ben fiammeggiate e nettate all'interno. Si marcano in cozione d'acqua e sale in ragione di 8 gr. per litro; con guarnitura solita di marmitta se devono essere servite al naturale o con salsa. Nel caso dovessero essere servite con crauti oppure « alla fiamminga » con cavoli di Bruxelles, od altri legumi, oppure con lenticchie e simili, verranno cotte con queste guarniture. Si avverta, che se devono essere servite « alla fiamminga », verrà soppresso il lardo della guarnitura; se invece, colle lenticchie, queste verranno messe come passato o purea dopo la cottura.

Le **code** vengono trattate in cozione come le orecchie, e vengono grigliate dopo essere state panate al burro. Si accompagnano con purea od altre guarniture convenienti e adatte.

La **testa** è generalmente riservata per preparazioni fredde, specialmente come prodotto di pizzicheria, « formaggi di testa », « soppressate » o « testa in cassetta » (*fromage de cochon*) dei francesi e le *hure* (testa di porco cotta disottata e messa in stampo). Può anche essere servita calda secondo i diversi modi indicati per le *orecchie.*

Il **fegato,** in Italia è maggiormente stimato che in Francia, e serve a fare i « fegatelli », involti nella rete, oppure le così dette *grive* dei piemontesi, od « uccelli scapati », composti di fegato grasso tritato o pesto con aromi, specialmente spezie, pepe, ginepro e sale, quindi foggiato a rocchettini o polpette ed involto nella rete, per essere fritto o grigliato a piacimento ed anche girato negli spiedini. In Francia serve piuttosto come elemento ausiliare dei Pastelli, delle Terrine e simili, tra i quali il così detto *Fro-*

mage d'Italie, una specie di pane spumoso di fegato con gelatina, con fegato grasso (1). I suoi preparati speciali sono poco dissimili da quelli del fegato di vitello Lo stesso dicasi per la *cervella*, per la *lingua* e per gli *arnioni* e le *coratelle* che vengono trattate come quelle di vitello.

Le **carbonate** si tagliano finissime e vengono ricavate dal colletto, e si fanno generalmente grillettare, e si guarniscono come le costolette. L' ammannimento così detto « alla fiamminga » è quello che più loro conviene. Per quanto concerne le *Fettoline*, gli *Ammorsellati* e le *Fricadelle*, attenersi a quanto si disse trattando di quelle di bue.

La **carnesecca** o **ventresca** (*petit salé* dei francesi), oltre a fornire elementi ausiliari per confezionare varie vivande e guarniture, specialmente nelle *olle podride* e nei *hoche-pot* fiamminghi ed altri guazzabugli di carni, e come elemento ausiliare in vari legumi, particolarmente pisellini freschi e fagiuoli sgranati, ecc., può fornire elemento basilare di vivanda a sè. In questo caso non richiede altra preparazione che una cottura prolungata nell'acqua senza sale. Vien servita con un poco della sua cozione ed a parte una guarnitura di cavoli lessati od abbragiati, oppure una purea di patate. Generalmente viene preventivamente bislessata — onde toglierle l'odore di salamoia che potrebbe comunicare alla guarnitura — quindi la si può cuocere unitamente ai cavoli. A Verona si ammanniscono le cotenne lesse, ed anche gli zampetti di porco, pure lessati e ridotti a quadretti, con una salsa detta *peverada*, dove c'entra anche il *crin* o ramolaccio, oltre al pepe all'antica.

NB. — Per quanto concerne la parte *Salsamentaria* e **Pizzicheria**, vedi in fondo alle **Carni di porco.**

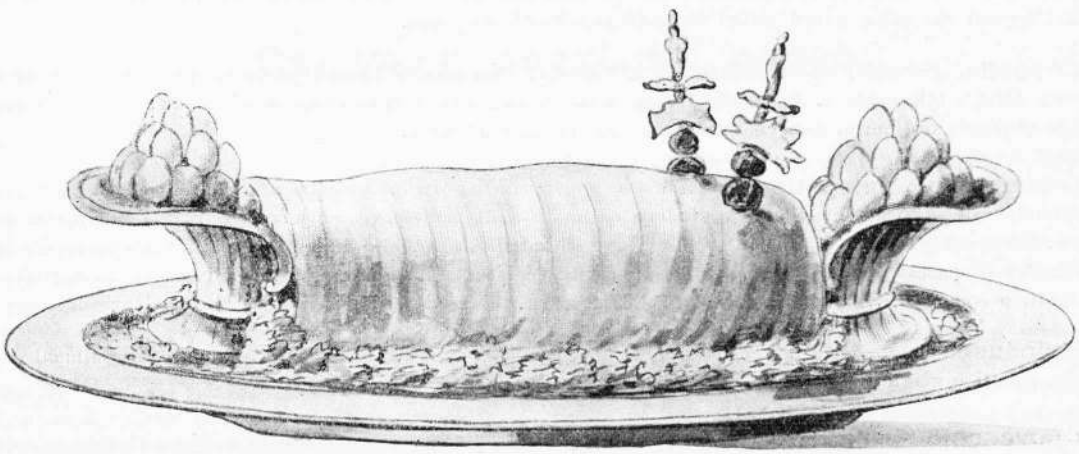


Fig. 120. — Lombata di maiale affumicata alla boema.

2619. — Lombata di maiale affumicata alla boema.

Prendete una lombata di maiale affumicata (mezza sella), tagliate le ossa delle costolette per accorciarle, levate pure quelle che uniscono la sella; inviluppate questa in un pannolino, lasciatela per 5 ore in acqua onde possa perdere un poco del proprio sale, dopo ponetela in casserola lunga, copritela d'acqua e quando bolle guarnitela coi soliti

(1) *I francesi, oltre al confezionare i pastelli di fegato grasso col solo fegato adiposo delle oche ingrassate come si pratica specialmente a Strasburgo* (*Vedi* Pastelli di Pollame), *ne fanno anche con fegato grasso di porco, che chiamano* pâte de foie; *così, pure, hanno i* pâtés de veau (*miscela di porco e vitello*), *i* pâtés en croûte, *i* friands, *le* rissoles (*pastelli con crostata ma più piccoli*), *le* terrines, *le* rillettes, *ed il così detto* veau piqué (*ordinariamente preparato con filetto di porco steccato con proscintto, oppure ben lardellato e steccato con pistacchi, per essere cotto in terrina, con poca acqua, nel forno, e lasciato raffreddare in gelatia.*

legumi; cuocetela per un'ora, poi disimballatela e ponetela sopra piatto lungo; in giro al piatto mettete dei crauti all'italiana e in testa al piatto ponete due fette di pane intagliato ripiene di chenelli di spinaci; per ultimo infiggete due asticciuole guarnite di tartufi e creste di pollo. Servite a parte una salsiera di salsa mezzo-gelo non molto densa (*Vedi fig. 120*).

2620. — Lombata di porco colle lenticchie.

Prendete una lombata di maiale affumicata, accorciatene le ossa, uguagliatela in forma e misura in tutta la sua larghezza; tenetela per 3 ore in acqua a diguazzare, poi cuocetela con acqua e vino bianco per 2 ore, badando che bolla sempre adagio. Tagliate poi la lombata a fette, lasciando che l'osso resti attaccato, e ponete le fette su piatto lungo, guarnendole con un cordone di purea di lenticchie e una salsa madera a parte.

2621. — Coscia di maiale alla valenziana.

Levate l'osso dalla coscia di un maiale piuttosto piccolo e giovane, ponete la coscia nella salamoia per 10 o 12 giorni, poi mettetela nell'acqua, cambiandola diverse volte, per 3 ore circa; asciugata poi e legata, mettetela in una bragiera ovale con fondo di legumi a fette e solito mazzetto d'erbe fine aromatiche; bagnate con una bottiglia di vino bianco e brodo, e cuocete così, per circa tre ore, in forno moderato, coperta con carta, rivoltando di tanto in tanto. Toglietela dal forno e levatele la cotenna; tagliate la noce a fette sottili: ricomponetela, ponendola su piatto da rilievo, con riccio di carta all'osso: lucidate a gelo con diaccia la noce, tagliate e guarnite la coscia con un risotto alla valenziana: mettete davanti la coscia un gruppo di salsiccia cotta e tagliata a pezzi di 8 cm. di lunghezza. Salsate con salsa madera e servite con salsiera a parte.

2622. — Coscia di maiale con crauti all'italiana.

Procedete come pel precedente e salate senza salnitro; tenetela per tre o quattro giorni in luogo fresco, rivoltandola di tanto in tanto. Dopo, diguazzatela per tre ore in acqua fredda, quindi segate il femore fino alla sua parte estrema; legate la coscia con funicella e cuocetela in acqua con mazzetto di legumi interi a $^3/_4$ di cottura: indi togliete la cotenna e ultimate la cottura con mezza bottiglia di vino bianco e sugo di vitello: diacciate, tagliate a fette; ponete all'osso il solito manichetto fatto con riccio di carta, e collocate la coscia sopra un piatto contornato da crauti all'italiana, e sul davanti ponete un gruppo di pomidoro ripieni. Salsate la carne con salsa spagnuola corretta con pomidoro, e servite il rimanente in salsiera a parte.

2623. — Cosciotto di porco stufato co' marroni alla casalinga (1).

Prendete un pezzo di coscia di maiale del peso di un Kg., e completamente magro. Sbarazzatelo dalle ossa, nervi, pellicole, ecc.; legatelo collo spago, conditelo con sale e pepe in polvere. Scegliete da 30 a 40 marroni ben grossi e sani; sbucciateli completamente. Per togliere la pellicola interna più fina e aderente al frutto, agevolate la pelatura mettendo i marroni in una pentola con acqua, e facendola riscaldare abbastanza, ma

(1) *Ricetta fornitaci della gentile signorina Maria dall'Olio d'Anzola (Emilia), esimia pubblicista gastronomica e collaboratrice di varî giornali e redattrice della* Rivista italiana d'arte cucinaria.

evitando però di farla bollire. Dopo pochi minuti che i marroni saranno stati nell'acqua quasi a bollore, si pelano uno per volta e si mettono a parte entro un piatto per adoperarli al momento opportuno. Prendete una casserola abbastanza grande, metteteci dentro 100 gr. di burro diviso a piccoli pezzi, quindi poneteci la carne di maiale che avrete tenuta in condimento per qualche ora; avvertendo di salarla poco, perchè, nel cuocersi, aumenta sempre la sua sapidezza.

Accomodate sul fornello (con non troppo fuoco) la casserola così preparata, e prolungate la cottura, voltando la carne da ogni lato fino a che il burro sarà quasi assorbito: allora bagnatelo a più riprese con un bicchiere di vino bianco secco; dopo alcuni minuti aggiungete anche un ramaiuolo di brodo ed ultimate la cottura in modo regolare, tenendo il recipiente coperto. I marroni gli aggiungerete al momento opportuno, cioè quando la carne sarà giunta a metà cottura. Disponeteli nel fondo della casserola, distribuendoli in quel po' di spazio rimasto affinchè nel sugo stesso della pietanza raggiungano la necessaria cottura. Cotta ogni cosa a punto, togliete la carne dalla casserola col forchettone per tagliarla a fette, e mettetela entro un piatto tenuto caldo in stufa; affinchè non raffreddino i marroni ed il sugo, si tiene la casserola sopra un po' di fuoco; quindi disposte le fette di carne nel piatto di servizio, si raccolgono i marroni e si accomodano intorno a quelle per contornarle, e subito si versa sopra la carne il sugo ben caldo rimasto nella casserola, passandolo per colatoio. Nel caso si fosse troppo ristretto e ridotto troppo a poco, si potrà allungarlo con alcune cucchiaiate di brodo, e farlo nuovamente ridurre. È necessario servire questa preparazione molto calda, che riesce assai sostanziosa, buona e gradita durante l'inverno. Si può anche, volendo, adoperare la lombata di maiale, invece della coscia, e contornarla con purea di marroni, anzichè adoperarli interi, od anche, preferendola, con purea di lenticchie, oppure di fagiuoli bianchi.

2624. — " Arista „ alla fiorentina.

Chiamano « arista », in Toscana, la schiena di maiale cotta arrosto o in forno, e si usa mangiarla fredda essendo assai migliore che calda. L'origine di questa ottima vivanda è antichissima. Anticamente la si denominava anche *scamerita*, ma, in seguito, e precisamente verso la metà del XV secolo, lo schienale arrosto di porco mutò il suo nome in quello ellenico di *arista*, che significa, grecamente espresso, « eccellente ! », poichè la parola *aristos* è un aggettivo qualificativo di ottimismo, di precellenza, di primarietà, come tutti i suoi derivati composti, quali: Aristodemo, Aristofane, Aristocrazia e via dicendo. Ecco un episodio che diede origine a questo mutamento di nominativo come lo narra Pellegrino Artusi nel suo bel libro: *La scienza in cucina.*

« Durante il Concilio del 1430, convocato in Firenze onde appianare alcune differenze tra la Chiesa Romana e la Greca, fu ai vescovi e al loro seguito imbandita questa pietanza conosciuta allora con altro nome. Trovatala di loro gusto, cominciarono ad esclamare! *Arista! Arista!*..... e quella parola greca serve ancora, dopo quattro secoli e mezzo, a significare la parte di costato del maiale cucinato in quel modo ».

Procedimento: Prendete quel pezzo della lombata di maiale che conserva ancora le costole, e che potrà pesare da tre a quattro chilogrammi. Disossatela, steccatela con aglio, ciocche di ramerino e qualche chiodo di garofano — ma con parsimonia, essendo odori che tornano facilmente a gola, come osserva giustamente l'Artusi — e conditela con sale e pepe. Cuocetela arrosto, girata nello spiedo, oppure mandatela al forno senz'altro, e servitevi dell'unto che emette per rosolar patate o per rifare erbaggi. È un piatto che può far comodo nelle famiglie, perchè d'inverno si conserva a lungo.

Osservazione: Famigliarmente *l'arista* si riduce a più semplice manipolazione. Si prende una *costata* ben grassa di maiale, si stecca, ove è più spessa, con aglio, pepe, sale e ciocche

di rosmarino; poi si mette a bollire, senza affatto disossarla, in una casserola con quella quantità d'acqua sufficiente per l'ebollizione. Quando il bollore ha consumato l'acqua, *l'arista* è cotta; si tiene però altri cinque minuti su fuoco ardente — meglio ancora nel forno, come praticano i provenzali per il loro così detto *veau piqué*, che è invece lombata disossata di maiale, cotta in terrina — perchè si rosoli e prenda un bel colore d'oro cupo. Si mangia calda oppure fredda con broccoli di rapa.

2625. — Braciuole di porco nella scamerita alla fiorentina.

La *scamerita*, nel linguaggio dei macellai fiorentini, è quella parte del maiale macellato ove finita la lombata comincia la coscia; essa è marmorizzata di magro e grasso, quest'ultimo — osserva l'Artusi — in quantità tale che piace senza nauseare. Ecco una vivanda popolare, prettamente fiorentina.

Ponete la quantità di braciuole di porco che vi occorrono, e già ben parate, in un tegame con poco olio, due o tre spicchi d'aglio colla loro buccia, un po' contusi col palmo della mano, e conditele con sale e pepe. Quando avranno preso colore da ambedue le parti, versate nel tegame mezzo bicchiere di vino rosso e lasciate che si prosciughi fino a ridursi a metà. Ritirate le braciuole, mantenendole in caldo, mentre che in quell'intingolo tirerete a sapore del cavolo nero gia lessato, ben spremuto dall'acqua, tagliato non tanto minutamente e condito anch'esso con sale e pepe. Mandate le braciuole in tavola col cavolo sotto.

2626. — Bracioline di maiale alla napoletana.

Da una lombata di maiale tagliate quante fettoline vi occorrono a seconda del numero delle persone. Per ogni 6 bracioline preparate un bel peperone di Napoli di quei grossi, e di cor giallo o rosso. Per lo stesso numero di bracioline preparate anche due ettg. di funghi freschi, (od in mancanza, un ettg. di funghi secchi rammolliti in acqua). Quando tutti questi ingredienti saranno pronti, procedete così: Mettete un pochino d'olio in un saltino o tegame, e fatelo scaldare con un pochino d'aglio; tolto questo, ponete in esso, ben distese, le bracioline già condite di sale e pepe; fatele rosolare alquanto da ambo le parti e ponetele su un piatto. Intanto nel tegame, al posto delle bracioline, mettete un poco di conserva nera di pomodoro diluita in un bicchiere di acqua, fate insaporare la conserva col lasciarla bollire alquanti minuti, e condite anch'essa con sufficiente sale e pepe. A tal punto mettete nel tegame i peperoni e i funghi tagliati in fette; mischiate, gustate se sta bene di sale ed aggiungete le bracioline; coprite e lasciate cuocere una buona mezz'ora in modo che l'intingolo sia ristretto e di buon gusto.

NB. — In mancanza di peperoni freschi si adoperano quelli in scatola, e nella peggiore ipotesi si prepara l'intingolo con soli funghi.

2627. — Costolette di porco alla nonna.

Tritate la polpa delle costolette, privata di pellicole e nervi, e addizionatele: 200 gr. di burro, 100 gr. di cipolle trite e passate nel burro, un uovo, 12 gr. di sale, 2 gr. e mezzo di pepe e 50 centigrammi di noce moscata per Kgr. di carne. Fate amalgamare; infarinate le costolette adattando a ciascuna il proprio osso; involgete nella reticella e fate grigliare adagino su fuoco moderato. Servite con passato latteggiato di patate, insieme oppure a parte.

2628. — Costolette di porco con salsa piccante.

Grillettate oppure grigliate le costolette, sia panate che no. Cotte che siano, salsate le costolette se queste vennero saltate o grigliate a nudo; mandate la salsa piccante a parte, nel caso fossero cotte panate. Guarnite il piatto con cetriuolini sotto acetati.

NB. — Si può sostituire alla salsa piccante la salsa Robert.

2629. — Costolette di porco fresche alla curlandese.

Parate e passate nell'uovo frullato, quindi nel burro, delle costolettine fresche di porco; fatele cuocere sulla graticola e servitele guarnite con cavoli rossi abbragiati con dei grossi marroni. Accompagnatele, a parte, con una salsa costituita da un « rosso » non molto bruno, con succo di un limone e prezzemolo trito.

2630. — Finti filetti di capriolo con le olive alla Giaquinto (1).

Se questa squisita pietanza sarà preparata con cura ed arte, nessuno si accorgerà della sostituzione. Infatti io l'ho servita moltissime volte ai più grandi conoscitori di cucina, ed a parecchi esperti cacciatori e nessuno di essi ha mai espresso il dubbio che non fosse capriolo. Ecco come si procede:

Si tolgono le pellicole, i nervi ed il grasso al numero occorrente di filetti gentili (*mignons*) di maiale. Nell'inverno in Roma se ne trovano molti e vengono chiamati *lombetti*. Si incidono profondamente in tutta lo loro lunghezza, ma senza staccare le due metà; si slarga l'incisione, si bagna con un po' d'acqua, e si spiana, adagio adagio, con una *maraccetta*, formandone una larga fetta non tanto sottile. Su questa si tagliano dei filetti grossi come un filetto di pollo, si lardellano da una parte, se si vuole (perchè si può anche farne a meno), si collocano in una catinella e si bagnano con una infusione tiepida fatta con due terzi di aceto, uno d'acqua, scalogni, carote, sedano, poco timo e lauro, due o tre chiodi di garofani e dei chicchi di pepe.

Dopo due giorni di infusione, si liberano i filetti dagli erbaggi, si asciugano su d'un panno, e si dispongono in una teglia imburrata. Si condiscono con sale e pepe e si fanno cuocere su fuoco forte in modo che in pochi minuti tutta l'umidità di cui sono impregnati venga assorbita. Dopo rosolati da ambo le parti, vi si versa del marsala, e dopo assorbito questo si bagnano con due o tre ramaioli di salsa spagnola. Si passano in pulito, si passa e si sgrassa la salsa, vi si aggiunge una o due cucchiaiate di gelatina di ribes e si lasciano cuocere pian piano nel forno per circa mezz'ora. Si drizzano poi su un piatto, con un crostino di pane fritto della stessa sagoma dei filetti, posto fra un filetto e l'altro. Si riempie il centro del piatto con un bel gruppo di olive farcite, si salsano alquanto i filetti e si manda il resto della salsa da parte.

---

(1) *Dobbiamo questa ricetta di vivanda, che riesce oltremodo squisita e presentabile anche sulle più ricche mense, alla gentilezza del cav. Adolfo Giaquinto, già capo cuoco di ottima fama in Roma, ed ora direttore-proprietario del diffusissimo giornale* Il Messaggero della Cucina, *che per avventura fu il primo periodico nel Regno d'Italia che siasi messo a trattare, con tanta competenza, le più svariate quistioni nel campo gastronomico e cucinario, e promuovere, coi Sigg. G. Frosini ed A. Pettini, un risveglio patriottico per l'adozione di una terminologia prettamente italiana da sostituire a quella francese. Il Giaquinto, oltre all'essere anche autore di varii buoni libri sull'arte cucinaria, è un poeta dialettale romano, che ha saputo acquistarsi un bel nome in quella poesia rancidiana e salace di cui Gioacchino Belli fu maestro e duce.*

Del Porchetto da latte.

Lo si scanna come il maiale grosso; fa d'uopo lasciarlo sanguinare molto affinchè le carni rimangano ben bianche. Ponetelo, in seguito, nell'acqua calda ed agitatelo, facendolo sguazzare, finchè le setole si distacchino facilmente. Ponetelo sul tavolo e soffregatelo ruvidamente fino a che le setole siano completamente sparite. Toglietegli i zoccoletti; sezionatelo e sviseratelo, avendo cura di non staccare i rognoni. Guarnite l'interno con un pezzo di burro misto a prezzemolo trito; aggiungete 2 cipolle irte di 2 o 3 chiodi di garofano, scalogni, pepe e sale, quindi riempitelo col fegato tritato con lardo magro e funghi. Accosciatelo, fissando le zampette al corpo con stecchi di canna, spiedini e cordicella. Ciò fatto sarà pronto per andare al forno, oppure per essere girato allo spiedo.

2631. — Porco da latte farcito.

Prendete un porchettino da latte ben bianco e tenero, già nettato come di regola; guarnitelo internamente colla farcia seguente:

Farcia per il porchetto da latte: Col fegato del maialetto apprestate una farcia grattino che terrete piuttosto al sangue. Aggiungetele, in altrettanto peso, della pasta da salsiccia, 200 gr. di midolla di pane rammollita e quindi ben strizzata; 2 uova, un decil. di acquavite di Cognac (*fine champagne*), 3 gr. di serpillo oppure di timo, in mancanza di quello.

Riempite il maialetto con la detta farcia, ricucite l'apertura, e così ben riformato, ponetelo su placca da mandare al forno, oppure imberciatelo, o meglio rinchiudetelo nello spiedo a gabbia all'inglese, per essere girato. La durata della cottura, per un porchetto farcito di peso medio, può valutarsi a circa 3 ore; del resto, regolarsi, per la cottura precisa, fino a che la pelle o cotenna sarà diventata ben dorata a bruno e crostellante. Irrorate, di quando in quando, durante la cottura, sopratutto se allo spiedo, con buon olio d'oliva; il che agevolerà la crostellatura della cute. Servitelo caldo, e mandate, contemporaneamente in tavola, una salsiera con buon sugo.

NB. — Pel porco farcito ed arrostito all'inglese, vedi: *Arrosti nello spiedo.*

2632. — Porchetto arrosto con sedano.

Procedete, nei preliminari, come per il precedente. Cuocetelo arrosto nel forno, con burro, lardo, erbe aromatiche, per due ore e più, bagnandolo, di tanto in tanto, col proprio unto e vino bianco secco. Cotto a dovere, tagliatene le coscie e le spalle, e ben tagliate riunitele al rimanente, rintegrandolo. Ponetelo su piatto ovale, contornandolo con 24 gambi di sedano imbianchiti ed abbragiati nel sugo di carne, coprite con fette di lardo; all'estremità del piatto ponete due gruppi di fagiolini verdi passati nel burro; salsate il porchetto ed i sedani con salsa spagnuola, e servite a parte salsa al rafano.

2633. — Porchetto abbragiato alla milanese.

Prendete un piccolissimo porchetto di recente affumicazione; diguazzatelo bene in acqua, quindi asciugatelo, riempitelo con buona salsiccia di Monza, corretta con vino bianco; ricucite con filo l'apertura, riformando poi l'animale nella forma sua naturale; ponetelo in bragiera lunga con lardo, burro, fette di legumi, e fatelo abbragiare come d'uso, bagnandolo con vino bianco e brodo. Cuocetelo per due ore, coperto di carta,

a forno moderato, e cotto a dovere e tutto slegato, lucidatelo bene con ottimo gelo. Trinciate le due coscie e le due spalle, quindi rimettetele a posto, rintegrando l'animale che disporrete su piatto lungo, circondato di spinaci col burro, alla milanese, da un lato, e con crauti all'italiana dall'altro; salsatelo con semidiaccia e servite a parte salsa al marsala.

NB. — Quando si parla di crauti all'italiana, s'intende parlare di quelli fatti comunemente con i nostri cavoli (*verze*), e che si usano tanto nelle grandi cucine come in quelle delle piccole famiglie.

Dei Prosciutti.

In Inghilterra ed in Germania fanno molto piu uso dei prosciutti — come vivande — di quanto non facciamo noi. In Inghilterra vi è l'*Hamshire* (contea del prosciutto), come in Germania *Hambourg* (città del prosciutto); tanto è l'importanza che dànno quei popoli al prosciutto, che lo mangiano di preferenza cotto dopo averlo fatto salare ed affumicare. Ottimi sono pure i prosciutti di Westfalia. Il *Rollschium* è il prosciutto cotto che sovente si confeziona con passati di legumi e sopratutto con fave (*Dicke Bohman mit Schinken*). Anche a Milano, dopo che il Fr.co Peck diffuse il metodo tedesco di affumicamento, noi non siamo più tributarî all'estero per questo genere di salumerie.

2634. — Fettoline di prosciutto in padella.

Prendete da 250 a 300 gr. di prosciutto crudo che taglierete a fette sottili, e per dissalarle mettetele un breve istante nell'acqua o meglio nel latte. In padella mettete un pezzo di burro grosso come una noce, ed appena fuso e ben caldo, situateci le fette di prosciutto che farete cuocere a vivo fuoco durante 5 minuti, avendo cura di rigirarle appena rosolate da una faccia. Disponetele in un piatto fondo e versateci sopra la seguente salsa: Mettete una cucchiaiata di farina nel burro rimasto nella padella, ed aggiungete, quando la farina sarà ben incorporata col burro, un buon bicchiere di vino bianco; lasciate cuocere un momento finchè la salsa siasi abbastanza inspessita, quindi versatela sulle fette di prosciutto.

NB. — Queste fette possono essere anche servite sopra delle uova fritte esse pure in padella, e ben ritagliate coll'asportapezzo.

2635. — Prosciutto fresco colle fave.

Togliete l'osso femorale (detto del *quasi* in gergo cucinario francese) ad un cosciotto fresco di maiale, di media grossezza e non troppo pingue. Soffregatelo di sale fino completamente, e ponetelo in una terrina profonda a marinare con vino, 3 o 4 chiodi di garofano, 8 a 10 grani di pepe, 3 foglie di lauro, un po' di macis e del timo; coprite con un'assicella sormontata da un peso per esercitare pressione; rivolgete il pezzo, di quando in quando; dopo 24 ore, ponetelo in una leccarda o placca burrata, pungete la cotenna affinchè non rigonfi, coprite con un foglio di carta spessa burrata o grassata, e ponete il cosciotto a cuocere in forno di calore non troppo forte; e, mezz'ora dopo, versateci sopra il liquido della terrina ed irroratelo sovente. Un cosciotto di 3 Kgr. necessita circa 3 ore di cottura. Allorchè sarà cotto, togliete la cotenna che dovrà essere di un biondo

dorato e crostellante. Dividetela a bastoncelli o striscioline di 2 a 3 cent. di larghezza; trinciate a fette il prosciutto, disponetele su d'un piatto lungo con il sugo della leccarda sgrassato ed allungato con un poco di brodo. Mandate in tavola un piatto di fave tenere e piccoline cotte nella maniera indicata sotto il nome di « Fave all'ortolana » (*Fèves de Marais,* come sarà descritto nel capitolo dei *Legumi*).

2636. — Prosciutto di Amburgo alla fiamminga.

Prendete un bel prosciutto del peso di 4 Kg., togliete l'osso della chiave e accorciate quello del femore; inviluppate il prosciutto in un pannolino, legatelo bene e ponetelo nell'acqua durante 10 ore; trascorso questo tempo, ponetelo in casserola ovale, copritelo d'acqua e mettetelo sul fuoco; quando leverà il bollore, guarnitelo con mezza cipolla, una

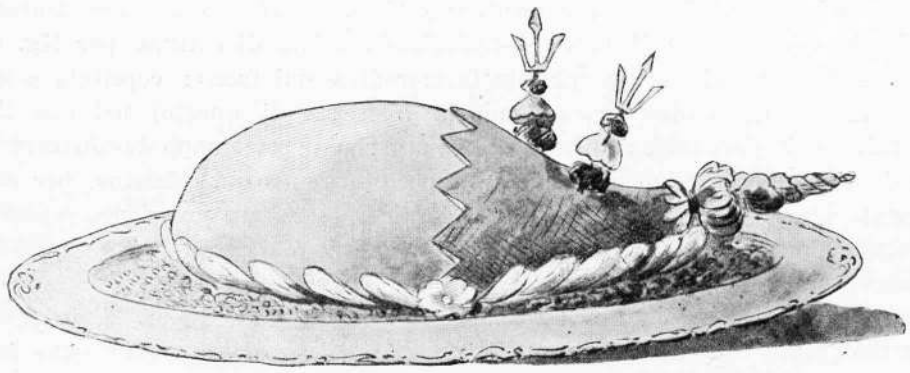


Fig. 121. — Prosciutto di Amburgo alla fiamminga.

carota, un porro, mezzo gambo di sedano (non metteteci sale) e lasciatelo cuocere adagio per tre ore; quindi levatelo e paratelo bene in giro, togliendo le carni scure; scotennatelo a metà, e l'altra metà della cotenna verso il gambo intagliatela a scacchiera. Ponete il prosciutto sopra piatto ovale, piuttosto grande, guarnitelo con 24 foglie di cavolo farcite e foggiate a grumoli di lattughe, 4 biche o mucchietti di carotine, un cordone di pisellini e un'altro cordone di purèa di sedano. Ponete due asticciuole guarnite con un chenello di carne, una grossa fetta di rapa tagliata a scacchi e una palla di carota fatta col taglia legumi. Servite a parte una salsa mezzo gelo corretta con un po' di pomidoro (*Vedi fig. 121*).

2637. — Prosciutto alla baionnese.

Affogate un prosciutto di Baiona, paratelo, abbragiatelo e lucidatelo a gelo. Preparate un pilao di riso con 500 gr. di riso, 125 gr. di cipolle trite, e un litro e mezzo di consumato. A metà cottura, aggiungete: 300 gr. di pomidoro spappolati, 20 cappelle di funghi e 20 piccole salsiccie — come quelle di Treviso — dette *chipolatas* in Francia, colorate nel burro. Dieci minuti avanti di servire, spruzzate il riso con 125 gr. di burro nocella. Servite il riso contemporaneamente al prosciutto accompagnato con salsa al madera.

2638. — Prosciutto alla borgognona.

Affogate primieramente, quindi abbragiate il prosciutto insieme ad un fino soffritto di legumi e lardo (*mirepoix*), addizionato con ritagli e mondature di funghi, bagnato con vino squsito di Borgogna, p. e., Pouilly. Guarnite il prosciutto con funghi — specialmente prugnoli o tripette — tagliati a fette non troppo sottili, grillettati nel burro, e addizionati con salsa semidiaccia unita ai fondi d'abbragiatura, passati con pressione onde ottenerne i succhi del soffritto dei legumi, od essenza di *mirepoix*, come dicono i francesi.

2639. — Prosciutto caramellato all'inglese.

Prendete un prosciuttino al mezzo sale, come quelli dolci di San Daniele del Friuli; lavatelo in più acque fresche e ponetelo a dissalare su graticchio posto in fondo ad un tinozzo di legno, mutando l'acqua circa ogni 6 ore, durante due giorni. Trascorsi questi, ponetelo in una marmitta capace con acqua (calcolando 2 litri per ogni Kg. di carne), 4 o 5 foglie di lauro e dell'aceto (un decil. per Kg.). Lasciatelo cuocere lentamente su fuoco moderato — come per l'allesso — calcolando un'ora di cottura per Kg. di carne. In capo a questo lasso di tempo, ritirate la marmitta dal fuoco; copritela e lasciate il prosciutto (durante una o due ore, secondo la grossezza di questo) nel suo liquido di cozione. Ritirate il prosciutto; disossatelo con garbo senza troppo tagliuzzare le carni. Mettetelo dentro un pannolino bianco, che deporrete dentro una terrina, per modo che, sopracaricandolo con pesi, possa, dopo due giorni di esercitata pressione, prendere bella forma. Quando lo ritirate, sballatelo, privatelo ancora dal grasso superfluo ed anche dalla cotenna; spolveratelo riccamente di zucchero in polvere, e fatelo caramellare mediante una pala infocata a bianco che passerete e ripasserete sopra. Appena sarà ben tirato a lucido per la caramellizzazione dello zucchero, il prosciutto sarà pronto per essere servito, accompagnato da sott'aceti.

2640. — Prosciutto di Peck co' tartufi.

Scegliete un prosciutto giovane, recentemente affumicato, e di bella forma: lasciatelo diguazzare durante 5 ore nell'acqua fredda, poi segate l'osso della gamba e disossatela anche dell'osso della noce fino allo stinco, allargando col coltello l'apertura interna. Preparate 200 gr. di filetto di maiale, 100 di mammella di vitello, 200 di lardo, e uniteci erbe fine e due tartufi crudi: pestate tutto finamente nel mortaio; ponete la pestata in una terrina, con sale, pepe e mezza bottiglia di marsala, aggiungendo pure 500 gr. di tartufi di Norcia che avrete sbucciati, tagliati a pezzi grossi; con questo apparecchio farcite il prosciutto, coprendo in seguito l'apertura con un pezzo di vescica, che cucirete con filo. Avviluppate il prosciutto in un tovagliolo sterilizzato e ponetelo in casserola grande ovale, versate una bottiglia di marsala e acqua, e fatelo bollire; quindi ritiratelo sull'angolo del fornello, guarnendolo anche con una cipolla, carota e sedano; lasciatelo cuocere adagino per tre ore; poi toglietelo e mettetelo in una teglia: asportate al prosciutto più di metà della cotenna; bagnatelo con buon sugo di carne al marsala onde lucidarlo a gelo, tenendolo alla bocca del forno (ma non staccate la vescica affinchè non svapori il profumo). Tagliate poi di fianco la noce, e mettetelo sopra un piatto di rilievo, salsando il prosciutto con una salsa ai tartufi di cui servirete anche in una salsiera a parte. Questo prosciutto si presta meglio ad essere servito freddo sopra tamburello in burro, ben decorato, tagliato che sia a fette sottili e ben disposto e riunito. Ponete al disopra del

tamburello un pezzo di burro spremuto e modellato in un pannolino, dandogli forma ovale: aggiustateci sopra il prosciutto con tre eleganti asticciuole guarnite di tartufi e creste: contornate il prosciutto, dissopra al tamburello, con tartufi cotti nel marsala e lustrati a gelo dentro cassettine di carta. Velate il prosciutto con gelatina rappresa e contornate la base del tamburello con eleganti crostoni di gelatina.

2641. — Prosciutto di San Daniele alla primaverile.

Preparate un bel prosciutto giovane e di fresca affumicazione; lasciatelo a diguazzare in acqua per cinque o sei ore, avvolgetelo in pannolino sterilizzato e cuocetelo in acqua per tre ore dentro casserola grande ed ovale. Al momento di servirlo, disimballatelo, privatelo all'ingiro dalle carni scure; scotennatelo in parte, lasciando soltanto la

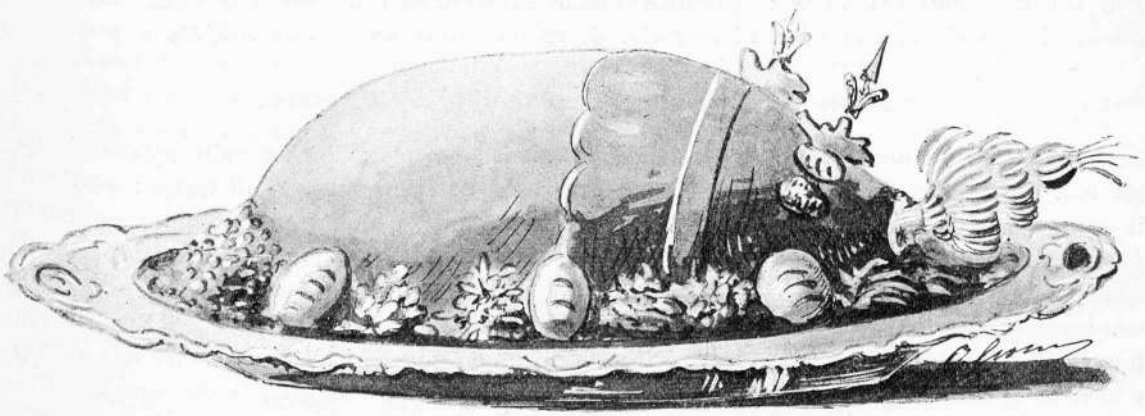


Fig. 122. — Prosciutto di San Daniele alla primaverile.

porzione vicina all'osso, che frastaglierete a dentello. Troncate pure sotto il prosciutto per modo ch'egli possa stare, appoggiandolo, ritto e ben piano; trinciate pure la noce e ricomponetelo a dovere. Posto su piatto da rilievo, guarnitelo con una « primaverile » composta di pisellini, rape, carote foggiate col cucchiaio cavalegumi, prelessati primieramente e passati nel burro, il tutto disposto a gruppetti; chiudete con un cordone di purea di patate disposto in giro al piatto. Davanti al prosciutto mettete un gruppo di cavoli di Bruxelles passati nel burro; infiggete nel prosciutto tre asticciuole, disposte a ventaglio, che avrete guarnite con fiori foggiati con rape e carote. Salsate il prosciutto con una semidiaccia al madera e servite a parte in salsiera della medesima (*Vedi fig. 122*).

2642. — Prosciutto affumicato alla certosina.

Procedete come pel precedente. Levato che avrete dalla bragiera il prosciutto, toglietegli la cotenna, serbandone un poco sopra l'osso dello stinco, e tagliando la rimanente a scacchi: parate il giambone dal grasso, mettetelo in una teglia, bagnandolo con mezza bottiglia di marsala, misto a una o due tazze di semigelo; fatelo cuocere alla bocca del forno per terminarne la cottura e lucidarlo a diaccia. Tagliatelo poi come di regola, e ponetelo su piatto grande, ricomponendolo con bella forma, e guarnendo l'osso con fiocco

o manichetto elegante di carta. Passate e sgrassate il fondo, legatelo con spagnuola, e serbate questa salsa in bagnomaria. Circondate il prosciutto con 18 « certosine » foggiate in stampini per darìole, e ponete in testa al piatto un gruppo di spinaci alla milanese: salsate poi il prosciutto, infiggete sopra la cotenna tre asticciuole, in forma di ventaglio, guarnite ognuna con tartufi, rose di rape ed una cresta. A parte, servite una salsiera della medesima salsa.

2643. — Prosciutto di Magonza alla Richelieu.

Procedete come di regola si è detto pei precedenti. Cotto che sia il prosciutto, levategli la cotenna a metà, frastagliandola a losanghette; parate bene il prosciutto, dandogli bella forma; tagliatelo a regola d'arte, quindi ponetelo su piatto da rilievo; guarnitelo con volantini ripieni di una dadolata composta di animelle, di tartufi bianchi, lingua, che alternerete con chenelli di pollo. All'innanzi del prosciutto ponete un gruppo di pisellini ben verdi, passati nel burro; guarnite l'osso del manico con elegante riccio di carta; salsate il prosciutto con salsa al marsala, di cui servirete anche una salsiera a parte.

2644. — Prosciutto " mezzo sale „ all'inglese.

Preparate alcune ore anticipatamente la pasta seguente: Ponete sulla spianatoia da un Kg. ad un Kg. e mezzo — secondo la grossezza del prosciutto — di farina; praticate il cratere nel centro, aggiungete una cucchiaiata di grasso, dell'acqua tiepida, per modo da ottenere una pasta soda, che pigierete o schiaccierete coi pugni fermi spingendola contro la tavola ed all'innanzi, per ben tre volte. Avvolgete completamente il prosciutto con questa pasta ridotta a sfoglia dello spessore di mezzo centimetro. Ungete il disopra con una cucchiaiata di sugna; fate rostire il prosciutto, così incamiciato, nel forno ben caldo, e non lo girate che allorquando la pasta formerà crosta. Se si producesse una fessura, chiudetela con un pezzo di detta pasta tenuta in serbo. Irrorate sovente. Calcolate 3 ore o poco più per ottenere la completa cottura; mezz'ora prima di ritirare il prosciutto dal forno, praticate un foro nella crosta e introducetevi dentro un decil. di vino di Madera oppure di Xerez; chiudete l'apertura con pasta. All'ultimo momento, sbarazzate il prosciutto del suo involucro pastaceo. Servitelo con una salsa al madera, e passate contemporaneamente degli spinaci, dei pisellini, oppure una miscellanea o macedonia di legumi.

Soffiati di prosciutto.

L'apparecchio per soffiato di prosciutto si fa tanto a crudo che a cotto. Il primo si adopera per i grandi servizii. Esso ha il vantaggio di potersi preparare alquanto anticipatamente e di poter aspettare qualche minuto quando sarà cotto, senza che ne risultino inconvenienti per la breve attesa. Il composto per soffiati si pone — una volta preparato — dentro stampi burrati, preferibilmente a cilindro, possono essere anche ornati vagamente con tartufi e con altro elemento decorativo di cucina, quindi si mettono nel bagnomaria e vi si tengono a rapprendere senza che questo bolla. Il tempo necessario perchè il composto si rapprenda è dalla mezz'ora ai tre quarti per un soffiato per circa dieci persone. Quanto si è detto serve per il soffiato di prosciutto crudo, il quale subisce una preparazione diversa da quello ammannito col prosciutto cotto. Le formule qui appresso elencate si riferiscono a soffiati preparati in casserola d'argento o di pirofila, terrine, ecc., dentro le quali il soffiato viene recato in tavola.

Apparecchio di soffiato di prosciutto cotto: Per un Kg. di apparecchio: 500 gr. di magro di prosciutto cotto e pesto con 3 cucchiaiate di besciamella fredda. Passate per setaccio, raccogliete la pasta in saltiera, aggiungetele 2 decil. di besciamella all'essenza di prosciutto ben cremosa e bollente. Legate lungi dal fuoco, con 5 tuorli, e completate con 7 albumi d'uovo montati a neve ben consistenti.

Apparecchio di soffiato di prosciutto crudo: Procedete come il suddetto, salvo che sostituirete il magro di prosciutto cotto con quello crudo; avvertite di non scaldarlo troppo legandolo con la besciamella; osservando che gli è necessario qualche minuto di più di cottura che non al precedente.

2645. — Soffiato di prosciutto " Alessandra „.

Disponete nell'apparecchio — secondo le dimensioni dell'utensile impiegato pel soffiato nel montarlo — uno o due strati di punte di sparagi legate col burro. Ponete una bella lamella di tartufo nero sopra e regolatevi, come di pratica, per gli altri soffiati.

2646. — Soffiato di prosciutto " Carmen „.

Disponete, nell'interno dell'apparecchio, due strati di pomidoro spappolati, fusi e serrati. Seminate sulla superficie del pimento rosso (« cereselle » o « diavolicchi » o peperoncini rossi da pimento e *paprika*), tagliato a giuliana corta.

2647. — Soffiato di prosciutto alla gastronoma.

Disponete nel soffiato, nel montarlo, 3 strati di funghi detti tripette (*morilles*) grillettati nel burro. Seminate, sulla superficie, della tritura di tartufi, e ponete una pallina di questi nel centro.

2648. — Soffiato di prosciutto alla milanese.

Disponete nell'interno due strati di guarnitura milanese (Vedi *Guarniture*). Sulla superficie, allineate dei brevi tronconi di maccheroni al burro, incrostandoveli leggermente; spolverate con formaggio grattugiato.

2649. — Soffiato di prosciutto alla porcina.

Disponete nell'interno dell'apparecchio, tre straterelli di lamelle di tartufi velate con buon gelo di carne. Spargete sulla superficie una tritatina di tartufi.

2650. — Soffiato all'ungherese con paprica.

Grammi 300 di prosciutto magro cotto; pestatelo e passatelo per setaccio di ferro. Incorporatelo con 2 decil. di besciamella ridotta con panna ed accentuata con paprika. Legate questo apparecchio con 5 tuorli d'uovo ed infine con 4 albumi montati a neve. Con questo apparecchio riempite delle piccole cassettine e cuocetele in forno moderato.

2651. Piccoli soffiati alla piemontese.

Dei soffiati come sopra, unendo all'ultimo momento 3 cucchiaiate di una dadolata di tartufi bianchi e dei peperoni gialli, previamente scottati sulla gratella e sbucciati.

2652. — Soffiato di prosciutto alla massaia.

Ponete in terrina tiepida 4 cucchiaiate di burro, lavorate colla frusta fino a montarlo a panna spumosa; aggiungete, uno ad uno, 4 tuorli d'uovo, continuando a sbattere per farli amalgamare; aggiungete 2 cucchiaiate di farina e 4 cucchiaiate di magro di prosciutto cotto e finemente trito; incorporate, per completare l'apparecchio, 5 albumi sbattuti e montati a neve ben consistente ed una punta di pepe di caienna. Versate in una casserola per soffiati, oppure in piatto per grattinaggio ben burrato; 30 minuti prima di servire avanzate a forno moderato; appena sarà consolidata la parte superiore, praticate qualche incisione profonda per attivare la cottura. Servite caldissimo.

2653. — Bodino soffiato di prosciutto alla Pettini.

Prendete mezzo Kg. di magro di prosciutto cotto, pestatelo nel mortaio con due grosse cucchiaiate di salsa besciamella ben ristretta, aggiungeteci 5 tuorli ed un uovo intiero, punta di caienna ed una cucchiaiata di Worcester. Passate due volte per staccio. Incorporateci 300 gr. di farcia di prosciutto crudo di Yorck oppure di pollo crudo, ben finita, con panna; aggiungetevi 3 chiare montate in neve ed una cucchiaiata di panna sbattuta. Regolatene la consistenza saggiando il preparato, facendolo rapprendere in piccola parte dentro stampino a bagnomaria. Imburrate uno stampo a forma cilindrica od a timballo, ornatelo con tartufi posti a disegno, e fatelo rapprendere nel bagnomaria, facendo attenzione che non bolla. Dopo tre quarti d'ora, rovesciatelo sul piatto, ornatelo con una finanziera bianca, con chenelli fatti dell'istessa farcia. Salsate con vellutata all'essenza di prosciutto e mandate in tavola col resto della salsa in salsiera.

2654. — Bodino-Soffiato di prosciutto d'Yorck.

Prendete un piccolo prosciutto d'Yorck, scotennatelo, toglietegli la superficie affumicata tutt'intorno, asportatene con un taglio netto per 400 gr. nella noce, senza che vi sia compreso il grasso. Mettetelo nel mortaio con altri 50 gr. di prosciutto crudo nostrano, di quel saporito come se ne ha nel centro d'Italia; pestate ben bene, aggiungetevi, poco alla volta, 100 gr. di burro, una puta di coltello di caienna, e uno ad uno, 3 uova. Amalgamate con cura e passate per staccio fino per due volte di seguito. Mettete in casserola con ghiaccio sotto e lavorate con un mestolo, aggiungendo, cucchiaiata a cucchiaiata, per circa 200 gr. di panna fresca ed una cucchiaiata di Worcester; provatene la consistenza nell'acqua calda, che non bolla, e se il composto presenterà una compattezza oltre il necessario, incorporateci altra panna; mescolateci infine due belle cucchiaiate di panna montata, regolandovi in modo da ottenere un composto leggero, fino, gustoso, ma sufficientemente fermo per eseguire a perfezione la vivanda. Avrete cucinato il rimanente prosciutto nell'acqua come d'uso, disossatelo, separatene il magro e tagliatelo a fettine sottilissime della grossezza di un pezzo da 2 centesimi, alle quali unirete altrettante fettine di gambo di funghi prelessate, unite il tutto con un po' di succolenta salsa alla tedesca, resa piccante da una puntina di caienna; tenete in ghiaccio.

Imburrate uno stampo a forma di prosciutto e ponetelo in teglia ben contornato di ghiaccio pestato; spalmatelo superficialmente (nella parte corrispondente a quella che i cuochi lasciano ricoperto della pelle in prossimità dell'osso quando servono intiero il prosciutto cotto) con un po' della suindicata farcia che all'uopo avrete colorita di scuro con

un po' di sugo ristretto a gelo. Spalmate le rimanenti pareti dello stampo con la farcia naturale, di uno spessore eguale e ben liscio di due cm. abbondanti. Mettete nel centro l'intingolo freddo già predisposto, e colmate lo stampo con la rimanente farcia; lisciatela con la lama del coltello ed appoggiatevi sopra una carta fina, bianca, imburrata. Un'ora e mezzo prima del servizio, ponete lo stampo a rapprendere nel bagnomaria dentro una casserola bassa, copritela bene e tenetela nel forno in modo che non bolla. Levate lo stampo dall'acqua, lasciatelo riposare fuori 10 minuti, quindi rovesciatelo su di un montante a forma di prosciutto (sia in riso intagliato o in pane fritto); contornatelo, sul piatto, con cappelli di funghi torniti, e sulla testa un mucchietto di piselli all'inglese. Al momento di servire, levate lo stampo che avrete lasciato rovesciato sopra il soffiato, salsatene la parte bianca con vellutata che non sia densa, infilate nel punto corrispondente all'osso un'asticciuola d'argento ornata con riccio di carta frastagliata, e servite con il resto della salsa a parte. Con l'istesso procedimento si fanno dei bodini soffiati, piccoli o grossi a seconda della forma, omettendo il ripieno. Si ornano con tartufi esteriormente applicandoli nello stampo a simmetria. Non possedendo stampo da imitare la forma del prosciutto, si può usare di altro stampo liscio, come sarebbe il timballo. La farcia di prosciutto, quando si vuol fare un bodino soffiato che non imiti l'intiero prosciutto, si accentua nel colore sanguigno roseo per l'approssimazione col colorito del prosciutto cotto, mischiandovi qualche goccia di carminio liquido.

Spume e Spumettine calde di prosciutto.

Queste due preparazioni emanano dal medesimo confezionamento, e si differenziano nel senso che la spuma (*mousse*) è modellata per servizio (ordinariamente di 10 persone); mentre che le spumettine (*mousselines*) sono modellate col cucchiaio e trattate esattamente come i chenelli (si formano in ragione di uno o due per coperto), ed anche in formettine o dentro tartoline di pasta sfoglia.

L'apparecchio delle spume e spumettine dipende — qualunque siasi l'elemento di base — da una formola invariabile le cui proporzioni vennero già indicate nella serie delle *Farcie* nel capitolo delle *Guarniture*; tuttavia, in questi apparecchi, si dovrà tener conto del grado di salagione della carne onde regolare il condimento, come pure, se occorresse, si dovrà ravvivare con qualche goccia di carmino la tinta dell'apparecchio che dev'essere d'un color roseo pallido.

Il *trattamento* dell'apparecchio consiste nel colarlo in stampi alti, cilindrici, burrati, e metterli in bagnomaria. Il tempo d'affogamento varia a seconda della contenenza degli stampi, e può essere fissato a 40 minuti per ogni spuma in stampo di un litro, affogata nel bagnomaria, al coperto, e senza ebollizione. Il punto voluto dell'affogamento si constata allorquando l'apparecchio comincia a montare nello stampo ed aumentare in volume. Allora vien ritirata la spuma e lasciata riposare durante 5 minuti, poscia rovesciata sul piatto, e lo stampo tolto in capo a due minuti, dopo avere asciugato il piatto del liquido che vi avrà colato sopra.

L'*accompagnamento* delle spume di prosciutto si riduce, ordinariamente, a salse brune inrobustite (*corsées*) e rese pastose con madera, con marsala, con malvasia di Lipari, e simili.

Le *Guarniture* consistono, per alcune, di legumi, — come la *Saint Mandé*, ma specialmente la *Maillot* — (Vedi 2219 e 2173 delle *Guarniture*); e, per altre, salsate, come sarebbe la « Finanziera ».

2655. — Spuma di prosciutto alla milanese.

Prendete 800 gr. di magro di prosciutto affumicato crudo; pestatelo col petto d'un tacchinotto; uniteci 3 uova intere, pepe e senapa; passate pel setaccio; incorporate mezzo

litro di panna, onde rendere la massa leggera. Burrate uno stampo in forma di prosciutto, stendeteci la farcia per circa 2 cent. di spessore, e riempite il vuoto con un intingolo fatto con prosciutto cotto, tagliato a dadi e legato con una salsa vellutata; ricoprite con il resto della farcia e fatela cuocere in bagnomaria per una mezz'ora. Preparate un crostone di semola, oppure di pane, ed al momento di servire collocateci il finto prosciutto sopra. Per dare miglior apparenza del vero, copritelo con una cotenna di giambone frastagliata; oppure, con una farcia di carne e tartufi soda, formate, dello spessore di 3 millimetri, uno strato sopra una placca; mettetela in forno, e frastagliatela uso cotenna; collocate un manico di carta frastagliato. Servite con una salsiera di vellutata, di buon gusto.

2656. — Spuma di prosciutto alla modenese.

Pestate gr. 400 di prosciutto cotto di Vignola nel modenese, e 100 gr. di lingua alla scarlatta; aggiungete mezzo litro di salsa riffredda bianca, regolarmente collata; passate per stamigna; indi mettetela in un recipiente posto sul ghiaccio e rimestatela. Quando incomincia a condensarsi, aggiungeteci 2 decil. di panna montata e dei dadi di tartufi bianchi. Tagliate a rettangoli (di circa 5 cm. per 10) delle fettoline dello stesso prosciutto; cospargetele coll'apparecchio spumoso preparato prima, e rotolatele. Passatele in una gelatina di pollo mezza rafferma, e foderatene uno stampo a timballo posto su ghiaccio. Riempite lo stampo col rimanente dell'apparecchio, ed al momento di servire riversate su tovagliolo, contornando con dei crostoni di gelatina.

2657. — Spuma di prosciutto alla friulana.

Prendete: gr. 250 di prosciutto cotto di S. Daniele del Friuli; gr. 125 di formaggio reggiano grattugiato; una cucchiaiata e mezza di besciamella; 4 tuorli d'uovo; 4 albumi montati a neve. Pestate e passate pel setaccio di ferro il prosciutto; mettetelo insieme con la besciamella ed i tuorli d'uovo; mescolate il reggiano, ed in ultimo incorporate gli albumi. Decorate uno stampo adatto con prosciutto e versate dentro il composto; cuocetelo a bagnomaria per circa 40 minuti. Servitela con una semidiaccia al marsala.

2658. — Spuma di prosciutto alla siracusana.

Disossate e sgrassate 300 gr. di carne di prosciutto crudo; tagliatela e pestatela aggiungendole due albumi d'uovo ed un po' d'essenza di prosciutto al fumetto di vino di Siracusa. Accentuate con « ceresella » polverizzata, oppure con paprika, e passate per lo staccio. Mettete questa farcia in una terrina e montatela con due quinti di panna doppia; unitele: 2 albumi montati a neve ben consistenti. Con questo apparecchio riempite uno stampo liscio burrato. Fate affogare l'apparecchio. Cuocetelo in bagnomaria, per tre quarti d'ora, in forno di calore temperato. Capovolgete lo stampo, sformate la spuma e servitela con una semidiaccia al fumetto di vino di Siracusa.

2659. — Spumettine Alessandra.

Preparate un composto di spuma di prosciutto alla milanese; modellate col cucchiaio o colla tasca, uso chenelli o dentro stampini detti da chenelli, che sono di forma semiovata, ed imitano bene il chenello grosso. Disponete quelle modellate col cucchiaio su placca imburrata e decoratele con lingua e tartufo (gli stampini si decorano prima di

porre dentro il composto; affogatele; sgocciolatele e rizzatele su piatto; velatele con salsa alemanna all'essenza di prosciutto, addizionata con 100 gr. di reggiano per litro. Guarnitele con punte di sparagi al burro. Gli asparagi possono essere sostituiti dai pisellini legati col burro. Però, così facendo, non si dimandano più « Spumettine Alessandra » ma bensì « Spumettine con piselli ».

2660. — Spumettine alla fiorentina.

Procedete, fino a metà operazione, come le precedenti; sgocciolatele e disponetele su lettiera di spinaci in fronde passati nel burro; salsate e diacciate come le precedenti.

2661. — Spumettine all'ungherese.

Aromatizzate l'apparecchio delle spumettine con paprika; procedete come le antecedenti. Velatele con salsa ungherese e diacciatele. Guarnitele all'ungherese con mazzetti di cavolifiori modellati in stampini in forma di vasetti riempiti con cavolfiori e conditi con panna, rovesciati su piatto da grattino burrato, e spolverati con formaggio grattuggiato, e velati con salsa Mornay al paprika, addizionata con prosciutto trito.

2662. — Chenelli di prosciutto alla viennese.

Mettete, in terrina tiepida, 250 gr. di burro che lavorerete col cucchiaio di legno fino a che diventi spumoso; aggiungeteci, uno ad uno, continuando a frullare, 3 tuorli d'uovo, poi 3 uova intiere, un grosso pugillo di midolla di pane fresco, 125 gr. di magro di prosciutto tagliato finissimo e odore di noce moscata. Fate l'assaggio dell'apparecchio. Foggiate i chenelli a pallottoline grosse come uova di piccione, spolverateli di farina, affogateli per mezz'ora; sgrondateli, disponeteli in piatto; versateci sopra 125 gr. di burro nocella fusa.

2663. — Medaglioni di prosciutto con tartufi.

Preparate 12 medaglioni di prosciutto dello spessore di un mill., tagliati con una scatola tagliapaste di forma ovale; spalmate, da una sola parte, con un ottimo passato di prosciutto; metteteli sopra una lastra di rame sul ghiaccio; lasciateli rassodare, poi rivestiteli con una buona salsa da rifreddo (*chaufroix*), di leggero colore rosa. Al centro di ogni medaglione metteteci un grosso disco di tartufo nero; lasciate sul ghiaccio fino al momento di servire. Preparate un bordura liscia di maionnesa di erbe, punte di sparagi, tartufi, funghi, cetrinuoli, fagioletti, qualche grumolo di sedano ecc.: lasciate anche questo assodare sul ghiaccio; al momento di servire, sformate la bordura su d'un piatto d'argento, disponendo in corona tutti i medaglioni, più mettete nel centro della bordura un bel cespuglio di filetti di pomidoro all'americana. Accompagnate a parte con una salsa di maionnesa al dragoncello.

2664. — Celestine di prosciutto affumicato in bella vista.

Tagliate da una lingua cotta, ben rossa, 12 belle fette, e date loro la forma di un filetto di pollo. Pestate, nel mortaio, del prosciutto ben roseo, cotto ed affumicato; unite pure un pezzo di cervello cotto nel sugo, giusto di sapore; passate per lo staccio, ed unite due cucchiaiate di salsa rifredda (*chaufroix*), ben legata con gelatina, e lavorate.

Con detto apparecchio coprite le fette di lingua e passatele due volte nel *chaufroix* rosa, corretto col pomodoro; ponete nel mezzo a ciascuna celestina una piccola rosa di prosciutto crudo (1), penellatele bene con gelatina rappresa. Servite con una piramide di piccolissimi canapè, con prosciutto cotto (*Vedi fig. 123*).

2665. — Polpettone alla Turati.

Prendete mezzo Kg. di lonza di maiale e distendetela sul tavolo, a guisa di fascia; preparate, con 500 gr. di carne, pure di porco, una farcia, cui unirete mezza cucchiaiata di reggiano grattato, ed una cucchiaiata di pane grattato che legherete con un uovo

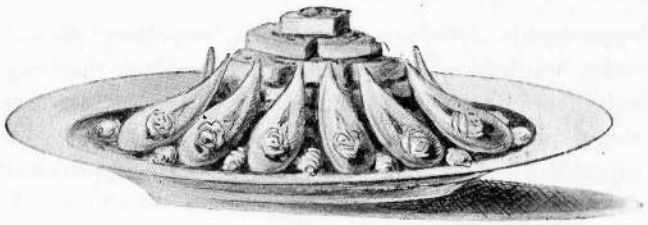


Fig. 123. — Celestine di prosciutto affumicato in bella vista.

fresco sbattuto, dopo avere assaporato con sale, pepe e odore di scorza di limone. Stendete il tutto, spalmandolo, sulla fascia, unendoci qualche filetto d'acciughe dissalate, posto per il lungo. Arrotolate il pezzo, uso salsiccione, ben stretto; passatelo nella farina e ponetelo in casserola con burro, cipolla, sedano, e carote e riducete lentemente la cozione a consistenza gelatinosa; bagnandola in ultimo con un bicchierino di marsala. Tempo di cottura un'ora e mezza circa o poco più.

2666. — Porco allesso all'inglese.

Fate allessare in pentola, colla guarnitura solita dell'allesso di bue, addizionata colla pastinaca inglese, un bel pezzo di porco salato (spalla o petto preferibilmente) di un chilo e mezzo circa. Cotto a punto, servitelo contornato coi legumi di cottura, accompagnato da un bodino (*pudding*) o migliaccio di piselli.

Bodini di piselli: 500 gr. di passato o purèa di piselli, addizionata con 100 gr. di burro, 3 uova e condimento solito. Fate cuocere a vapore (*steam*) od affogare in bagnomaria, dentro stampo liscio per bodino. Puossi anche cuocere, insieme alla carne del porco, dentro salvietta burrata ed infarinata e ben legata come un gruppo tondeggiante.

2667. — Cotechino fasciato.

Prendete una braciuola di magro di vitello del peso di circa 300 gr. e rendetela piuttosto sottile, battendola bene colla stiaccia, senza però stracciarla. Avrete pronto un bel cotechino di Cremona o di Modena — del peso di 300 a 400 gr.; spellatelo da crudo,

(1) *Purchè sia tenero e grasso come a Milano e nell'Emilia, mentre nel meridionale sono duri e secchi.*

in mezzo alla braciuola, affinchè possiate con questa avvolgere tutta la pasta del cotechino come se fosse una grossa tomacula o polpettone, e cucite i lembi della carne con refe oppure legatelo ad uso salame. Ponetelo sul fuoco in una casserola insieme ad un pezzetto di burro tagliato grossolanamente, non aggiungete altri condimenti e droghe, perchè il cotechino, massime quello di Cremona, n'è già provvisto. Quando il rullo sarà rosolato da tutte le parti, versate acqua — o meglio brodo leggero — bastante per coprirlo a metà livello, ed un pizzico di funghi secchi, facendolo bollire adagino fino a cottura completa. Passate il sugo, fatelo restringere e condensare. A questo effetto, ponete un pizzico di farina con un pezzetto di burro e quando comincia a rosolare, versateci il sugo e lasciate bollire per un breve istante. Avrete pronte delle carotine tenere come quelle di Viterbo, già lessate a due terzi di cottura, ponetele a rifare in quel sugo, che servirà di accompagnamento al cotechino, sciolto dal refe, e le carote di guarnitura.

2668. — Cazzuola di porco alla milanese.

Elementi di base ed ingredienti : Punta di maiale gr. 500; Cotenne gr. 200; Zampetto spaccato in 6 pezzi; Salsiccia (così detta da « verzada ») gr. 200; Sedano bianco gr. 200; Carote, parte rossa, gr. 200; Cipolla, tagliata a piccoli quadretti, gr. 100: Lardo finemente tritato gr. 100; Aglio uno Spicchio, sale e pepe a cognizione d'arte; Verze riccie (dette milanesi) un chilogrammo.

Procedimento : Tagliate la punta in pezzi regolari, le cotenne ed il zampetto; ponete ad imbianchire in acqua leggermente salata per circa un quarto d'ora. Nel frattempo, soffriggete nel burro la cipolla; unite sedano e carote tagliate a bastoncini che farete leggermente sudare, quindi unite i pezzi di carne colle cotenne, il lardo ed i pezzi di zampetto, e gustate con sale e pepe; mischiate il tutto e bagnate con una tazza di brodo, coprite e fate cuocere nel forno oppure su fuoco moderato. Mezz'ora prima della completa cottura, unite le verze, già lavate e private della costa, alla salsiccia, inumidite se occorre e terminate la cottura evitando la troppa umidità. Levate la salsiccia, spellatela e tagliatela a pezzi; servite il tutto in piatto fondo, caldissimo.

2669. — "Karapulka„ o ragout di porco alla spagnuola.

Fate uno stufatino con pezzetti di carne di porco, insieme a cotenne imbianchite, prosciutto e cipolle; aggiungete, in ultimo, spicchi di uova sode e fette di salsiccie o salamini rossi con zenzero e zafferano, detti *chorizos*, affogati nel vino bianco, e servite come un *ragoût* o spezzatino col suo intingolo.

2670. — Fegatelli di maiale alla fiorentina.

Mischiate 100 gr. di pane grattato, sale, pepe, due spicchi d'aglio ed un pizzico di fiori di finocchio triturati. Tagliate del fegato a pezzettini rettangolari, passateli nel pane preparato, e avviluppate detto fegato nella rete di maiale, infilateli sopra uno spiedino, alternandoli con una foglia di alloro e crostini di pane. Cuocete nello spiedo, e servite con contorno di risotto bianco.

2671. — " Crespinette „ tartufate.

Prendete un Kg. di carne trita di salsiccia fina — come quella di Monza o di Treviso — e 500 gr. di tartufi neri triti, 2 cucchiaiate di cottura di tartufi. Dividete in porzion-

celle del peso di 100 grammi caduna ed imballatele in reticella, dando loro forma rettangolare. Ponetele sulla gratella scannellata, raccogliendo il più che sia possibile, nella piccola ghiotta, il grasso che ne decola, e che servirà ad irrorare la purèa (sia di patate che di lenticchie, ecc.) che le accompagna e serve loro di lettiera. Salsa Perigueux.

2672. — " Crespinette „ alla Cenerella.

Anticamente avviluppavano in due fogli sovrapposti di carta grassata le « crespinette » tartufate; le coprivano di cenere calda con bragie accese sopra (20 minuti di cottura per ogni « crespinetta » del peso di 100 gr.). Al momento di servire, rimosse le ceneri, si toglieva il foglio esterno di carta, e si servivano nel secondo. È un metodo molto buono. Modernamente, invece, si racchiudono le « crespinette » in una foglia di pasta per pastello; dorate, rigate, e cuocete per 20 minuti nel forno di calore medio. Però è preferibile il metodo antecedente, per quanto antiquato.

2673. — " Quagliette „ (*Gayettes*) alla provenzale.

Prendete 500 gr. di fegato di porco, 500 gr. di grasso d'intestino oppure di lardo fresco, 10 gr. d'aglio contuso, 20 gr. di sale, e 2 gr. di pepe bianco ed un gr. di spezie. Tagliate a piccoli quadrelli il fegato ed il grasso, deponeteli su piatto e spolverateli con il detto condimento. Dividete in porzioncelle di 800 gr. di peso caduna; inviluppate in reticella rammollita nell'acqua tiepida, e deponete delicatamente in placca burrata. Irrorate con sugna e fate cuocere nel forno durante 30 minuti. Si servono specialmente fredde.

2674. — Fegatelli di porco in conserva all'aretina.

Condite con olio, pepe e sale i fegatelli di maiale, che rivolgerete nella rete e farete cuocere sulla gratella, o nello spiedo oppure in una teglia. Dopo cotti, poneteli in un tegame o terrina di coccio e riempitela fino all'orlo con lardo strutto ed a bollore. Si conservano, in tal guisa, per qualche mese — specialmente durante l'inverno — e si tolgono poi, via via, qualora se ne voglia far uso avvertendo di riscaldarli.

N.B. — In tal maniera, in Calabria, conservano pure i così detti « frittoli » di maiale già accennati. Ad Ostoni, nelle Puglie, confezionano i tordi e le lodole; in Sardegna le pernici; in Francia, a Tolosa ed in altri luoghi, confezionano l'oca che chiamano: *confiture d'oie*; come pure fanno le massaie israelite.

2675. — " Soffritto „ alla napoletana.

Tagliate a fettine della coratella di maiale e soffriggetela in padella o tegame di terraglia con buono strutto, aggiungetevi fogliuzze di rosmarino e abbondante lauro (2 o 3 foglie); cuocete su fuoco vivace, saltellando la coratella continuamente o rimovendola col cucchiaio. Aggiungete, in ultimo, una bella mestolata di conserva di peperoni napoletani, di quei rossi polputi. — Questa conserva è un'eccellente poltiglia di peperoni che trovasi solo a Napoli.

2676. — Timballo alla Principessa Guglielmo.

Tritate finamente 500 gr. di magro di prosciutto affumicato cotto; parimente tritate a parte una cipolla e sei scalogni con un po' di prezzemolo; fatelo colorare con 125 gr. di

burro, aggiungendovi 12 patate sbucciate ed affettate, friggete vivamente ed aggiungete il prosciutto, mischiate il tutto e collocatelo dentro uno stampo a timballo preventivamente ingrassato ed impanato. Mettetelo in forno a grattinare; smodellate sopra salvietta e servite caldissimo. Si omette il sale a causa che il prosciutto è abbastanza salato; però una punta di pepe di Caienna non nuoce a questa preparazione.

2677. — Crostata alla Duchessa di Genova.

Manipolate e cuocete una crostata con pasta da pastello *(paté)*, tenendola chiara; levatela, doratela e fatela asciugare. Con magro di prosciutto fate una spuma fredda, e quando questa si sarà solidificata, formate con questa una camicia interna alla crostata, dello spessore di 2 cm. e mezzo; nel vuoto ponete una *monglass* o ammorsellato di prosciutto cotto, di tartufi neri e legata con una rifredda di *suprema*. Coprite il tutto colla spuma, dandole la forma d'una cupola. Decoratene la superficie con tartufi e pistacchi; lucidatela con velatura di gelatina; ed infine disponetela su piatto d'argento, collandola su zoccolo fatto con burro lavorato, e circondandola con bei crostoni di gelatina.

2678. — Pastello di porco all'inglese *(Hot Porck pie)*.

Disponete, in fondo e sulle pareti di uno di quei piatti o dischi speciali per pastelli, detto dagli inglesi *pie dish*, 400 gr. di scaloppe di porco fresco, condite con pepe e sale, e spolverate con 50 gr. di *duxelles* secca (vedi *Salse e Guarniture*), 5 gr. di foglie di prezzemolo e un gr. di foglie di salvia trite; 600 gr. di patate crude, sbucciate e tagliate a fette sottili e 100 gr. di cipolle trite, alternando le scaloppe colle patate. Bagnate con un decilitro e mezzo d'acqua, coprite con una sfoglia di pasta a mezzo burro da alzate, oppure fatta con ritagli di pasta sfoglia; dorate e decorate con qualche ritaglio di pasta e fate cuocere durante 2 ore e mezza circa in forno di calore medio.

2679. — Budino alla marinaresca inglese *(Seaman 's Pudding)*.

Avrete preparato un Kg. di pasta ben soda formata con l'istesso peso di farina e di grasso di rognonata cruda di manzo, passata per staccio, con poco sale ed acqua; lasciatela riposare per 3 ore almeno; quindi spianatela col matterello dello spessore di un cm.; tagliate, a lamelle non troppo sottili, da 250 a 300 gr. di carne salata di porco senz'osso, 3 grosse cipolle, e da 4 a 5 patate; pepate, salate pochissimo; aggiungete un decilitro d'acqua o preferibilmente di sugo; burrate una grossa ciotola o terrina, distendeteci la pasta e riempitela con il suddetto apparecchio; raccogliete gli orli della pasta che sporgono fuori del recipiente, e riuniteli verso il centro, saldando la pasta ermeticamente; ponete la ciotola nel centro grassato di un canovaccio resistente di cucina con la parte scoperta dallo stampo in basso; radunate i 4 capi nel centro e legateli fortemente, racchiudendo la ciotola, col suo contenuto, mediante qualche giro di cordicella. Calate il gruppo dentro una marmitta piena d'acqua bollente e concedete 3 ore di cottura al budino. Quindi ritiratelo, sballatelo, toglietelo dalla ciotola e servitelo.

2680. — Pastello di carne di porco alla badese.

Tritate fino, con 630 gr. di lardo fresco, 380 gr. di carne di vitello, ben snervata. Condite piuttosto accentuato di pepe e di spezierie; 12 ore prima, tagliate, della

grossezza d'una noce, da 600 a 700 gr. di filetto di porco disossato, condite con sale fino, addizionato con un decimo di salnitro. Ponete in una terrina, rimestate di tanto in tanto. Alla vigilia, avrete già preparato una pasta a mezzo burro un po' soda. Spianatela; formate un quadrilungo di circa 30 cm. di largo e dello spessore d'uno scudo d'argento. Forate la pasta in varî punti con le punte della forchetta; stendeteci sopra una sottile falda di lardone fresco, di circa la metà meno larga della pasta; spalmate, sulla bardella di lardo, con la metà della tritata ottenuta, con la dadolata di carne mista a piccola parte della farcia; coprite col rimanente della farcia e con un'altra falda o bardella di lardo; umettate tutto intorno con uovo battuto. Rotolate la pasta in forma di salsiccione; praticate il caminetto; deponete il pastello su placca burrata, e doratene la superficie con tuorlo d'uovo. Cuocetelo durante mezz'ora in forno caldo; quando il dissopra avrà assunto una tinta bruna dorata, coprite con varî fogli di carta unta di grasso. Questo pastello è buono sia caldo che freddo. Nel primo caso, preparate con le ossa ed i ritagli un brodo col quale farete una salsa polletta (vedi nelle *Salse bianche* delle *Salse generiche*). Nel sortire il pastello dal forno, ritirate il caminetto, versate dentro il pastello, mediante quel foro, parte di detta salsa, e mandate il rimanente, a parte, in tavola. Per servirlo invece freddo, fa d'uopo, nel ritirarlo dal forno, porlo su d'un graticcio o griglia da pasticciere. Con le ossa ed i ritagli, uniti ad un zampetto di vitello ed un po' di garetto di bue, confezionate una gelatina piuttosto ferma. All'indomani, dopo averla chiarificata, e quando sarà semirappresa, introducetela nel pastello, per il detto foro. Servite il pastello soltanto allorchè la gelatina sarà ben diaccia e rappresa.

2681. — Ventresca di porco alla vallona.

Salate, durante qualche giorno, dei pezzi di ventresca, o *pancetta,* ben magra. Steccatela con spicchi d'aglio e qualche chiodo di garofano. Cuocetela in forno di calor moderato, aggiungendo, di quando in quando, un poco d'acqua. Servitela fredda, tagliata a fette sottili. Può servire anche come contorno a certe vivande di legumi ed anche d'uova come si pratica col *bacon* all'americana.

2682. — Ventresca di porco all'inglese.

Abbiate una bella ventresca di porco giovane; praticate qualche incisione, col coltello, nella cotenna. Dettagliate la carne a pezzi quadrati di 7 ad 8 cm.; marinateli durante 2 o 3 ore, con un po' di aceto al dragoncello; sgrondateli, panateli coll'uovo e col pangrattato; fateli rostire, durante mezz'ora, in forno caldo. Serviteli con una bearnese ben accentuata. — Si può alla ventresca sostituire il prosciutello o « giambonetto »; quest'ultimo richiede circa un'ora di cottura.

2683. — Bodino di cervelle di porco.

Fate prima soffriggere in bianco, cioè nel burro senza rosolare, n. 6 cervelle di porco, del peso complessivo di circa 750 od 800 gr.; salatele e rimovetele sovente affinchè non s'attacchino. Cotte che siano, passatele per lo staccio; aggiungete loro 100 gr. di reggiano grattato, odore di noce moscata e 4 uova intiere frullate, 2 tuorli, 500 gr. di panna, sale quanto basta; mescolate bene ogni cosa, quindi versate il composto in uno

stampo liscio, che avrete unto con burro freddo, e mettetelo sul fuoco per restringerlo a bagnomaria. Servitelo freddo, che è migliore che caldo.

NB. — Invece del budino nello stampo, si possono fare salsiccie bianche insaccate nel budello, quindi cotte a bagnomaria.

2684. — Bodino di salsiccie all'inglese.

Le salsiccie inglesi — tra cui le più rinomate sono quelle di Cambridge, benchè molto speziate e pepate con pepe di Caienna — vengono preparate, presso a poco, come le salsiccie italiane e francesi.

Foderate uno stampo da bodino (*pudding*) con pasta come quella descritta nella formola *Beefsteak pudding*. Disponete a spirale, nell'interno, delle salsiccie inglesi che avrete fatte bislessare, quindi rinfrescate. Salsate a coperto con una salsa di cipolla a bruno (vedi n. 1168, pag. 391, vol. I). Coprite colla medesima pasta, imballate in una salvietta burrata ed infarinata, e cuocetelo durante 2 ore e mezza nell'acqua bollente.

2685. — Zampone di Modena con spinaci.

Prendete un bel zampone di Modena, ponetelo a diguazzare nell'acqua per 5 ore, punzecchiatelo con un ago di cucina, fendetelo con un colpo di coltello sotto il piede, tutto ciò per impedire che la cottura lo spacchi, come sovente avviene; imballatelo strettamente dentro pannolino sterilizzato e cucitelo; ponetelo a cuocere con acqua fredda in casserola lunga o cilindrica detta « zamponiera », badando di tenerlo non in pieno fuoco, ma sull'angolo del fornello, affinchè cuocia subbollendo adagino durante 3 ore circa. Cotto che sia, lasciatelo ancora per una mezz'ora nella sua cozione a raffreddare un poco; poi toglietelo, disimballatelo e trinciatelo, che poi porrete a fette su piatto lungo e contornerete con spinaci ammaniti alla milanese.

2686. — Zampone con crauti all'italiana.

Cuocete il zampone come si è detto sopra, poi, tagliato a fette e ricostituito su piatto lungo, contornatelo con crauti all'italiana.

2687. — " Cappelli da prete „ all'emiliana con due passati.

Prendete uno dei così detti « cappelli da prete » di Reggio Emilia, che sono costituiti da pasta fina di zampone rinchiusa dentro cotenna cucita triangolarmente come un grosso raviolo. Tenetelo per 3 ore a diguazzare; poi ponetelo a cuocere imballato in pannolino sterilizzato durante 2 ore. Lasciatelo sempre per un quarto d'ora a raffreddare nel suo brodo; poscia disimballatelo, trinciatelo a fette e servitelo contornato con due passati latteggiati: uno di patate e l'altro di sedano, oppure di lenticchie. Bagnate poi il « cappello da prete » con sugo lungo e burro sciolto nel sugo.

2688. — Cotechini colle lenticchie.

Fate cuocere i cotechini — sia di Modena che di Cremona — nel vino bianco oppure nell'acqua; appena cotti, serviteli con passato latteggiato di lenticchie oppure con purèa di patate bianche.

2689. — Orecchie di porco alla ruennese.

Cuocetele come se doveste servirle al naturale, e separatele trasversalmente per modo da avere la parte spessa da un lato e la parte piatta dall'altro. Tritate la parte spessa, tagliate l'altra a pezzi e fate crogiuolare il tutto, durante mezz'ora, dentro un decil. e mezzo di semidiaccia al fumetto di madera. Lasciate raffreddare, ritirate i pezzi, mescolate alla tritatina salsata: 700 gr. di pasta da salsiccia e 5 gr. di prezzemolo trito. Dividete in porzioni del peso di 100 gr., appallottolatele, aggiungendo ad ogni pallottola un pezzo d'orecchia; imballate ciascuna nella reticella di maiale, dando loro la forma di una « crespinetta » ordinaria, e fatele grigliare. A tre quarti della cottura, panatele con burro e pangrattato, finitele di cuocerle colorandole. Accompagnatele con salsa al madera.

2690. — Orecchie di porco alla Saint-Menehould.

Cotte le orecchie, dividetele in due per il lungo; mostardatene leggermente la superficie; panatele con burro e grigliatele. Servitele così al naturale oppure con purèa di patate o di lenticchie.

2691. — Pieducci di maiale farciti alla milanese.

Fiammeggiate, depilate e pulite due zampetti; facendoli diguazzare nell'acqua calda; quindi asciugateli e cuoceteli in buon sugo. A giusta cottura, spaccateli nel mezzo, disossateli per bene e farciteli col seguente composto. Mescolate a parti uguali: pasta da salsiccia, polpa di pollo, lardo fresco, filetti di maiale, tartufi e pane grattuggiato; passate il tutto alla macchina trita carne, quindi lavorate il composto, unitegli noce moscata, formaggio, pepe e poco prezzemolo, un uovo e sale. Passate i pieducci, successivamente, nel burro, nell'uovo indi nel pane. Cuoceteli lentamente sulla gratella, colorandoli d'ambo le parti. Posti supiatto, ritagliateli in tre parti; guarniteli con cipolline ed olive; salsate con salsa piuttosto piccante.

2692. — Pieducci di porco panati e tartufati.

Dopo averli fatti cuocere come le orecchie, e raffreddati, irrorateli con burro fuso, e grigliateli adagino affinchè il calore possa meglio compenetrarli. Accompagnateli con salsa al fumetto di tartufi (*Perigueux*) e guarniteli con purèa di patate.

2693. — Trippette alla Chevallier (1).

Prendete un piede, una lingua ed un orecchia di porco; ponetele a sgorgare, la vigilia, nell'acqua fresca. All'indomani, fatele imbianchire bislessandole; poi mettetele dentro una casserola con una guarnitura composta di: una carota, una cipolla tagliata a fette sottilissime, d'un grosso mazzetto guarnito, di qualche granello di pepe, 2 chiodi di garofano, una cucchiaiata d'aceto e dell'acqua in quantità sufficiente per ricoprire il tutto. Lasciate cuocere sul fornello, durante 2 ore e mezza, a moderata ebollizione. D'altra parte, prendete 500 gr. di carne fina da salsiccia, addizionatele un terzo di midolla di

(1) *Questa gustosa ricetta di vivanda famigliare è d'invenzione dell'illustre prof. Alberto Chevallier, desunta dall'ottimo libro:* La bonne Cuisine dans la famille, *della collezione della signora Jeanne Savarin, editrice.*

pane imbevuta nel brodo, poi spremuta; legate con 3 uova; condite e date sapore con sale, pepe e noce moscata grattugiata; preparate con quell'apparecchio delle pallottoline grosse come noci, fatele rosolare nel forno e serbatele in caldo. Cuocete 250 gr. di funghi tagliati a fette, che terrete pure in serbo al caldo. Trinciate a sottilissime fette una grossa cipolla, fatela colorire nel burro; aggiungete 2 o 3 scalogni pure a fette sottili, poi bagnate colla cozione delle suddette parature. Aggiungete una punta d'aglio; mettete a cuocere in questo colato le carni disossate e tagliate sottili. Dopo un quarto d'ora di crogiuolamento, aggiungete le pallottoline, poi i funghi. Rettificate il condimento che dev'essere accentuato con pepe di Caienna. Aggiungete, all'ultimo istante, una dozzina di piccoli cetriuoli tagliati fini, come pure una cucchiaiata di prezzemolo trito. Servite, contemporaneamente alle trippette, delle patate cotte al naturale e ben farinose.

2694. — Salsiccie nel vino bianco.

Irrigidite le salsiccie nel burro; affogatele quindi in 2 decil. di vino bianco. Riducetelo ed aggiungetegli un tuorlo d'uovo, qualche goccia di sugo di limone; montate con 100 gr. di burro, e completate con 2 cucchiaiate di buon gelo di carne fuso. Versate la salsa ottenuta sulle salsiccie.

2695. — Salsiccie alla francofortese.

Affogate, durante 10 minuti soltanto, nell'acqua bollente ed a coperto, la quantità che vi occorre di quelle salsiccie affumicate, dette di Francoforte. Servitele al naturale, con rafano raschiato e purèa di patate a parte. Guarnitura solita: i crauti alla tedesca. Le salsiccie di Strasburgo si trattano nel medesimo modo di quelle di Francoforte.

2696. — Andogliette alla borgognona.

Tagliatele a fette delle andogliette borgognotte o provenzali; ossia a rotelle di un cm. di spessore; grillettatele, ossia saltellatele in padella con burro e sugna bollente. Quando la rosolatura sarà a punto, fatene sgocciolare il grasso, a cui sostituirete 10 gr. di burro di lumache ben condito e drogato. Riponetele a grillettare, ma di fianco al fornello, soltanto per far sciogliere ed amalgamare il burro; servitele in timballo.

2697. — Andogliette alla lionese.

Dettagliate delle andogliette lionesi, e grillettatele come le precedenti; aggiungete 200 gr. di cipolle, tagliate a fette sottilissime e grillettate nel burro, 5 gr. di prezzemolo trito e sugo di limone; accentuate il condimento e servite in timballo.

Preparazioni varie del porco

Salumerie e Pizzicherie.

Come abbiamo detto nella prefazioncella premessa alle carni di porco, l'abitudine di conservare queste carni: sia colla salagione oppure colla salmistratura (1), ed anche coll'affumicamento, data dai tempi più remoti, tantochè noi vediamo, tra gli arcaici, i romani procurarsi, per le loro mense, i prosciutti (*perna*) più squisiti, come quelli *sequani* (della Franca Contea), i *lapourdi* (di Baiona nei bassi Pirenei), i *magontini* di Magonza), i *vasconi* e *cantabri* (regioni basse di Spagna e Estremadura), che come i *samones*, gli *embuchados*, e i *chorizos* di Montanches forniscono tuttora le migliori salumerie dei Celtiberi (2), massime in fatto di prosciutti, superiori a quelli di Gallizia e di Catalogna, e non superati che da quelli dolci (*dulces*) delle Alpujarras, che si confezionano a Trenchey, villaggio di tanto sotto le montagne nevose al lato opposto di Grumeta. Questi rassomigliano molto a quelli nostrani di San Daniele del Friuli. Così i popoli della Lucania fornivano le loro *isicia* insaccate nei *botella* (budelli) ed affumicate, che chiamavano *lucanicas*, senza contare i porcellini da latte affumicati ed altri preparati che corrispondevano ai « salsiccioni » o salami moderni.

Ora tutte queste preparazioni di carni insaccate dette *edulia* (donde per avventura il nome francese di *andulia*), cioè « roba da mangiare », formavano i capisaldi delle *gustationes* o antipasti dei banchetti romani, come lo sono tuttora, unitamente alle altre carni affumicate, specialmente d' oca, ed alle brisavole, alle lingue rinvestite ed altre vivande salsamentarie, che venivano preparate da cuochi speciali, non essendovi, a quell'epoca, dei specialisti come i nostri pizzicagnoli o salumieri d'oggidì.

I cuochi romani dovevano prepararsi lo strutto (*liquamen*), il lardo (*laridum*), la ventresca (*ventris esca*), oltre al confezionare tutte quelle vivande che, come le « cervellate », i sanguinacci (*botella*), o biroldi o bilordi, i migliacci, le soppressate, le galantine, i polpettoni, le mortadelle, i cotechini, le « andoglie » ecc., formanti, generalmente, le specialità dei salsamentarî, e che Celio Apicio tratta nel libro II del suo trattato *De Re Culinaria*, intitolato *Sarcoptes* ossia « Carni tagliate » o « tritate ». Però, anche oggigiorno, — come osserva opportunamente il sig. Luigi Orlandi, che tratta magistralmente simile rubrica a lui affidata dalla Commissione — « un buon cuoco » — specialmente trovandosi in certe località di campagna dove sovente manca la comodità di avere, a non lunga portata, un ottimo salumiere — deve sapere confezionare certe ghiottonerie, come galantine, salsiccie, biroldi, salamelle, lingue salate, cotechini, zamponi, cappelli da prete, ed altre confezioni che gli stessi salumai non preparano, perchè costituiscono specialità di altre regioni e paesi; così p. e.: in fatto di sanguinacci, vi sono tante varietà che vanno da quella dei semplici *sanguinelli* alla

---

(1) *Celio Apicio, nel suo trattato* De re culinaria, *al capo V del libro I, detto* Epimeles et Condita, *insegna a conservare le carni fresche senza salarle, immergendole oppure semplicemente spalmandole di miele, così p. es.: i « giamboni »* (perna) *ed i zampetti di porco assicura possano conservarsi per molto tempo, qualora vengano immersi in una mistura composta di sale, senape, aceto e miele* (*cioè la* salis mixtura *o mistura di sale con altri ingredienti, d'onde in seguito, la salmistrata o* salis nitrum mistum, *cioè mistura col salnitro*) *e poscia tenuti ben coperti; così, pure, insegna a dissalare le carni salmistrate ed a dolcificarle, facendole prima bollire nel latte, poscia nell'acqua.*

(2) *Si pretende che il duca d'Arcos — il quale ebbe rinomanza per i suoi prosciutti che ricavava dalle sue mandre di Montanches, e che lo stesso duca di St. Simon trovò squisitissimi e lodò nel suo libro sulla Spagna — ottenesse questa prelibatezza di carni suine, facendo rinchiudere i maiali in boschi di quercie, popolati da vipere, che mordendo nelle gambe i suini, conferivano miglior sapore alle carni senza danneggiare l'animale.*

casalinga dei calabresi, (1) ai meglio perfezionati dei toscani e lombardi, ai più complicati come i biroldi o *beròdi* di Genova, ricchi d'ingredienti, oltre il sangue di porco mescolato col latte, quali: cervelle, filoni, lardelli fini, ed aromi e spezierie, unite ai pistacchi ed ai pignuoli che valgono a renderli molto saporiti e gustosi. Lo stesso dicasi per le *rillettes* di Tours, e *andoglie* (*andouilles*), affatto sconosciute nella salsamenteria nostrana, mentre, invece, n'è molto ricca la Francia, specialmente nella Provenza e nel Calvados.

Per tutte queste ed altre moltissime ragioni — anche per seguire il criterio metodologico dei trattati moderni, specialmente francesi — abbiamo creduto di far susseguire, immediatamente, alle carni da macello di porco, quelle insaccate, affumicate od altrimenti preparate dai pizzicagnoli; anche per quella stretta relazione che talvolta corre tra alcune confezioni, come, p. e. i prosciutti, i giambonetti, i porcellini intieri affumicati, per le quali sovente il cuoco deve sopperire lui stesso, con la sua abilità, alla difficoltà di trovare quanto gli occorre, nelle pizziccherie di villaggio, per la grande cucina, o per appagare, talvolta, anche il cappriccio dei padroni che desiderano certe vivande di porco introvabili nelle pizziccherie nostrane.

Ben inteso che l'intera preparazione dei salumi dev'essere sempre affidata alla pratica industriale, poichè neppure un manuale o trattato del genere potrebbe insegnare, anche per l'esperienza che acquista il professionista nel distinguere e adattare, per le sue svariate confezioni e manipolazioni di carni lavorate, le diverse razze di maiali, le differenti regioni da cui provengono, il sistema di nutrizione adottato, ed il regime d'allevamento (come vedemmo avere molta importanza presso i varî popoli, sia antichi che moderni, specialmente per quanto concerne la salatura, affumicatura e conservazione dei prosciutti e di altri generi prelibati per cui ottennero vanto e rinomanza mondiale alcune regioni e persino piccole località e villaggi, come nel caso già citato di Montanches nell'Estremadura in Spagna, di Filino e di S. Secondo nel Parmense, di S. Daniele nel Friulano, di Amatrice nell'Abruzzo citeriore, di Fabriano, di Grosseto, di Frascati, di Fermo, di Castel Bolognese e di altri molti, senza contare quelli del modenese, del bolognese, del mantovano, del reggiano, del cremonese, che hanno potuto impiantare delle industrie mondialmente rinomate e diffuse); come pure dalla differenza dei locali dove si pongono i salumi a stagionare, e tante altre particolarità — quali coefficienti di bonificazione oppure di deterioramento — che, ripetiamo, soltanto la lunga pratica ed una ben fondata esperienza dello specialista salumiere può arrivare a conoscere ed a farne tesoro a prò e vantaggio dei consumatori.

Dei sanguinacci e salsiccie.

Delle carni trite (*isicia* dei latini) e del sangue insaccato uso migliaccio (*botella* dei latini), già ne demmo alcuni cenni; piuttosto diremo ancora qualche particolarità sulle trippe insaccate, ovvero avvolte da foderi formati dalla trippa stessa, molto usitate in Francia sotto il nome di *andouilles* e di *andouilletes*. Derivano queste, etimologicamente, per avventura, dalle *edulia* della cucina apiciana, tramutatesi in *en douille* (cioè insaccate nella *duttilia* o guaine soffici come le budella od altro involucro duttile e maneggevole quale l'intestino tenue), che dalle famiglie rusticane passarono, come lavorazione, negli opifici dei « carnicottori »

(1) *Nelle Calabrie — come del resto in varie regioni dell'Italia, della Francia, della Spagna, della Germania, ecc. — le famiglie dei così detti proprietari rurali, che seguono i buoni precetti del governo, ossia dell'economia rustica — come ne lasciarono modelli insuperabili gli antichi, quali il reatese Marco Terenzio Varrone (114 a. C.), e lo spagnuolo Lucio Giunio Columella (I. secolo dopo G. C.), che scrissero* De Re Rustica, *senza contare il mantovano Virgilio, per venire all'aureo libro del bolognese marchese Tanara:* L'economia del gentiluomo in villa —, *per l'epoca di S. Martino, o anche di Natale, uccidono il porco ingrassato, lo* gnirro, *o* gnirreddô *se è piccolo, che chiamano con nome affettuoso: Tonnuzzo (Antoniuccio), e ne salano le cotenne, i prosciutti, ne fanno col sangue i « sanguinelli », delle carni scadenti le salsiccie ed i salami, dopo avere divisi i* costi *ed i* trinchi*; e colle code, co' zampetti, col grugno ed altre parti fanno i così detti* frittoli *di carnevale, che pongono, dopo averli fatti cuocere in confezione nello strutto o sugna — come fanno a Tolosa (in Francia) per l'oca in confitione* (oie en confiture), *e gli stessi israeliti di Germania, d'Austria, di Francia e d'Italia; poichè è saputo da tutti che l'oca grassa sostituisce il porco nel regime alimentare e nell'economia domestica dei seguaci della legge mosaica.*

(*charcuitiers*) francesi, specialmente della Borgogna, del Calvados (rinomate le grosse « andoglie » di Vire) e le « andogliette » di Troyes, e quelle aromatizzate cogli agliacei dei provenzali e dei nizzardi che si vendono già impanate dai pizzicagnoli pronte ad essere poste sulla gratella, ben incartocciate nella carta oliata o burrata, od altrimenti unta di sugna o grasso di porco.

L'andoglia grossa salata — come, p. e., quella di Vire — generalmente essendo preparata a crudo, dev'essere cotta primieramente nell'acqua leggermente salata e durante un tempo che viene determinato dalla sua grossezza, simile a quella dei nostri salami mediani (1). In seguito, raffreddata, si può far rostire sulla gratella, oppure, dettagliata a fette, grillettare nel burro. La guarnitura che più le conviene è il passato latteggiato di patate bianche, oppure di lenticchie come si pratica pei nostri cotechini.

Tutti i budelli o trippe di porco, fatta eccezione per le minugie o intestino tenue, possono servire per confezionare le varie specialità di « andoglie » e di « andogliette » delle quali diremo in appresso; tuttavia il budello grasso serve più specialmente, non tanto come imballaggio o fodero, quanto per formare il mazzo dell'andoglia che deve essere contenuto nel detto fodero.

Budelli di maiale per la confezione dei salumi. — Le budella per insaccare le carni trite di maiale si dividono in due specie: Budelli gentili o grassi, e budella torte o magre. Esse vanno internamente liberate dal grasso di cui sono avvolte e quindi pulite con cura, facendovi passare dell'acqua tiepida, indi rivoltate in modo che l'interno divenga esterno, poscia, messe in un recipiente, vanno cosparse di sale sotto e sopra. Al momento di servirvene, necessita dissalare queste budelle mettendole in acqua calda per alcune ore, indi rilavarle con aceto caldo e asciugarle con un tovagliolo. Lo stesso procedimento s'usa per le vesciche di vitello impiegate per insaccare mortadelle ed altri preparati. Per la confezione delle salsiccie alla Francoforte o in qualunque modo delle salsiccie o sanguinacci fini, è necessario sdoppiare il budello gentile; ciò che si ottiene rovesciando, in senso opposto alla sua lunghezza, una della membrane o pellicole che costituiscono come una fodera del budello stesso, per quanto esso sia tenue, duttile o gentile.

2698. — Bodini di sangue alla milanese.

Questi bodini nella stagione invernale sono assai in uso presso i salumieri di Milano; si conservano non più di due a tre giorni e si servono caldi, facendoli bollire in acqua due minuti (oppure fritti nello strutto con cipolla tritata ed aromi alla provenzale).

Prendete un litro di latte, mezzo litro di sangue di maiale non raggrumato e freschissimo, 75 gr. di burro fritto con cipolla e 75 gr. di burro crudo, 40 gr. di amaretti, un mostacciolino, 18 gr. di sale, pepe, noce moscata, spezie, un quarto di buccia di limone, 20 gr. di zucchero e 50 gr. di formaggio grattugiato, il tutto mettete su fuoco forte e continuate a rimestare, come si usa per una crema, ed appena questo comincerà ad addensarsi, toglietelo dal fuoco e continuate a rimuovere ancora per alcuni minuti, indi riempite delle budella torte di maiale; legateli, formando come degli anelli, di 150 gr. circa. Fateli bollire due minuti, mettendoli in acqua bollente, per poi raffreddarli in acqua diaccia.

2699. — Sanguinacci o " beròdi „ alla genovese.

Preparate una miscela con un litro di sangue di maiale freschissimo, un litro di latte, 25 gr. di sale, pepe in polvere e spezie; 120 gr. di pignoli e 50 gr. di pistacchi sbucciati. Cuocete in acqua giustemente salata: 250 gr. di lardo fresco, così pure 500 gr. di cervella, che appena fredde triterete ben fine e unirete alla predetta miscela insieme al lardo tritato. Insaccate in budelli già preparati come si disse precedentemente; legateli a guisa di salamini, della lunghezza di 20 cent. circa, e metteteli dentro pentola con acqua

(1) *Nelle famiglie dei cascinai o dei fattori rurali, le andoglie salate le tengono a stagionare appese vicino al camino durante vari mesi per mangiarle in occasioni di festa.*

fredda, che posta sul fuoco farete bollire. Appena bollirà, toglieteli dal fuoco, e metteteli nuovamente, per 5 minuti, in acqua fredda a raffreddare. Serviteli caldi, dopo averli cotti sulla gratella oppure fritti in padella con strutto o leggero soffritto di cipolla.

2700. — Migliaccio o sanguinaccio alla toscana.

Per fare buon migliaccio alla toscana regolatevi nel modo seguente: Passate per colino o per staccio del sangue di maiale, nella quantità che riterrete opportuna. Avrete già fatti bollire degli ossi di maiale e preparato un brodo buono e gustoso per gli aromi delle erbe, passatelo ed unitelo, per una quarta parte, col sangue; condite con sale e pepe quanto basta, ed aggiungetevi poca uva passola e pignoli mondati, in più una presa di buone spezie. Mettete circa 100 gr. di farina fina in una casserola e stemperatela con il sangue, ed unite il resto, che il tutto sia ben liscio. Provate il composto mettendo un pezzetto di burro in padella ed appena liquefatto, cuocetevi entro una piccola parte del composto che ne risulti una frittatina sottile, rivoltatela, e regolatene la consistenza sia aggiungendo un po di farina, se molle, oppure un po' di brodo se troppo dura. Continuate in tal modo a far frittate e tenetele man mano al calore di stufa. Al momento di servirle, si spolverano con buon parmigiano e si mandano in tavola.

2701. — Mallegato alla sienese.

Per fare il mallegato occorre quanto appresso: Prendete del sangue di vitello, fatelo gelare, quindi passatelo per setaccio e riponetelo in una catinella. Mettete in casserola 300 gr. di mollica di pane bianco per ogni chilogr. di sangue di vitello passato, mescolateci una certa quantità di brodo e fate cuocere come una polentina sempre tramenando; passatela per staccio e mescolatela col sangue. Condite con sale e pepe bianco finissimo; a gusto, aggiungete poca cannella in polvere e spezie (2 gr. per chilogr.), una manciatina di cedro candito, una di pignoli mondati ed altrettanto di uva passerina. Assaggiate di gusto e correggete se occorre. Prendete del budello di maiale o di bue, tagliatelo a pezzi della lunghezza che si vuole, legate ben stretto ad un' estremità e riempitelo bene col detto impasto; legate anche dall'altra parte e proseguite nell'operazione fino a che non sia tutto racchiuso. Ponete sul fuoco un recipiente con dell'acqua abbondante, e quando bolle vi s'immergono i budelli ripieni, ed apppena ritornano a galla si pungono con un *forino* piccolo, si levano dall'acqua e si appendono in luogo fresco per farli asciugare. Servite in tavola a fette, di uno a due cm. di spessore, se servito freddo; altrimenti affettate dello spessore di due cm., passate in padella col burro, oppure sulla gratella dopo averle spennellate col burro sciolto; ovvero infilatele nello spiedo e fate girare avanti a buon fuoco, ungendole, di quando in quando, e tenendovele fino a che siano divenute ben ben calde. Il mallegato si serve pure con contorno di erbaggi insaporiti, insieme od a parte, in una saltiera col burro.

NB. — Nel riempire il budello, bisogna lasciarvi per circa tre cm. di vuoto, perchè durante l'ebollizione il composto aumenta di volume e potrebbe rompere l'involucro con la perdita totale del ripieno.

2702. — Buristo di Siena.

Il « buristo » di Siena ha molta rassomiglianza col mallegato, con la differenza però che si usa del sangue di maiale invece del sangue di vitello; si fa gelare e si passa per

staccio. Si prepara il medesimo impasto di midolla di pane, in più si unisce del grasso di maiale tagliuzzato a pezzettini, in ragione di 100 gr. di grasso fresco (ventresca, lardo, o guancia) per ogni chilogr. di composto; si droga nel medesimo modo del mallegato, si riempie un budello grosso, si cuoce e si serve nell'istesso modo del mallegato.

2703. — Sanguinacci alla ginevrina.

Per il sangue d'un porco di media grossezza, sbucciate e tritate da 8 a 10 grosse cipolle ed una manciata di erbuccie fine. Inquanto al lardo ch'entra nella manipolazione di questi sanguinacci dovrà essere preparato la vigilia nella seguente maniera: Cuocete nell'acqua o nel brodo, durante tre quarti d'ora, un pezzo di lardo fino di circa 1000 gr.; durante ch'esso è ancora caldo, tagliatelo a fette sottili, che situerete sul tavolo, sopraponendo le une alle altre, e lascierete raffreddare fino al domani. Tagliate questo lardo come lardoni stretti, della lunghezza delle bardelle; ritagliateli, quindi, per traverso, per modo da ottene dei dadolini, di circa 5 mill. quadrati. Fate appassire o soffriggere in bianco le cipolle e le erbuccie con un po' di sugna; rimestatele affinchè non si attacchino; aggiungete i lardoni; continuate a rimestare fino a che siansi ben mescolate con le cipolle. Colate il sangue per colatoio, onde estrarne i coaguli (*écaffiotes*). Ritirate i lardoni e le cipolle dalla pentola per metterli dentro il sangue, aggiungendo: sale, pepe, pimento, maggiorana (ed alcuni vi mettono anche dei pignuoli imbianchiti come nella Liguria ed a Nizza) ed un litro e mezzo di buon latte vaccino.

Mescolate perfettamente; insaccate coll'imbuto nelle minuzie di porco o di bue, agitando incessantemente il miscuglio, affinchè il lardo e le cipolle vadono ripartiti egualmente. Badate di non riempire tutt'affatto i budelli, perchè creperebbero durante la cottura. Mettete i sanguinacci in una marmitta ripiena per tre quarti d'acqua bollente; pungete con uno spillo le parti sopramontanti e fate in modo che tutti bagnino completamente. Mantenete l'acqua ad una temperatura elevata, senza però lasciarla bollire, durante circa un quarto d'ora, tempo ordinariamente sufficiente per la cottura dei sanguinacci (si riconoscono, quando sono cotti, se pungendoli con uno spillo non esce più sangue). È importante di non lasciarli troppo cuocere affinchè non perdano della loro delicatezza. Togliete la marmitta dal fuoco; levate i sanguinacci con precauzione; immergeteli nell'acqua fredda durante 5 minuti; deponeteli sul tavolo; aggiustateli per modo che prendano bella forma; copriteli con una salvietta e lasciateli raffreddare. Questi sanguinacci vengono cotti in padella con delle cipolle oppure anche con delle patate.

2704. — Sanguinacci o " budin noir „ alla nancese.

Prendete un litro di piccole cipolle, sbucciatele e ponetele a bollire durante 10 minuti nell'acqua. Ritiratele, tritatele finemente e ponetele a cuocere con 125 gr. di sugna. Appena cotte, aggiungete loro 375 gr. di « panna » di lardo fresco (panicolo adiposo aderente alla cotenna del maiale), cui avrete tolto le parti filamentose, e che taglierete a dadolini; aggiungete un litro e mezzo di sangue di porco (appena il sangue l'avrete raccolto, scannando il porco, sarà necessario versargli due cucchiaiate di aceto, e ben rimestarlo ed impiegarlo immediatamente). Contemporaneamente alla « panna » ed al sangue, mettete prezzemolo, maligia (*ciboule*) tritati fini, pepe, sale e spezie; mescolate il tutto sul fuoco; e, mediante un imbuto, riempite i budelli. Appena riempiti con la suddetta mistura,

legate le estremità di cadun budello (1), pungeteli leggermente con un ago, di distanza in distanza, per impedire di scoppiare durante la cottura. Questa s'effettua mettendo dell'acqua in una grande caldaia che, posta sul fuoco, appena l'acqua inizierà i bollori, vi getterete dentro i sanguinacci che devono cuocere senza che l'acqua bolla. Quando pungendo i sanguinacci non uscirà più sangue, essi saranno cotti; toglieteli fuori, sgrondateli su pannolino e soffregateli leggermente con grasso o lardone per dare del lucido al budello. Lasciateli raffreddare. Si servono generalmente cotti sulla gratella, dopo avere praticata qualche leggera incisione sulla superficie esterna del budello. Cinque minuti di cottura bastano per arrostirli. Si servono generalmente colla mostarda francese.

2705. — Sanguinaccio nero alla parigina.

Prendete 500 gr. di « panna » (adipe aderente alla cotenna fresca); tagliatela a dadi; prendete 4 decil. di sangue di porco, un decil. di panna o crema di latte, 2 uova, 200 gr. di cipolle bianche trite e passate nella sugna; 20 gr. di sale, 3 gr. di pepe, un gr. di foglie di serpillo ed un gr. di foglie di lauro trite, un gr. di spezie. Raccogliete in terrina: panna a metà fusa, sangue, crema di latte, cipolle, condimenti aromatici, uova. Mescolate e fate amalgamare bene omogeneamente onde non si scomponga cuocendo. Imbuzzate come di pratica nel budello, badando di non riempirlo di soverchio, affinchè questi non crepi gonfiando durante la cottura per affogamento (*pochage*). Per cuocerli, appena pronti, piombateli nell'acqua a bollore (temp. dai 95° ai 98°). Durante l'affogamento, pungete con una spilla quelli che vengono a galla (perchè pieni d'aria), onde evitare il pericolo che scoppiando l'involucro si perda il contenuto. Tempo di cottura 20 minuti. Ritirateli con precauzione e poneteli a raffreddare su graticci. Servite come i precedenti.

2706. — Sanguinacci neri alla fiamminga.

Procedete come per i precedenti, soltanto aggiungete alla miscela 100 gr. di cassonata (zucchero grasso) e 60 gr. di zibibbo di Corinto ed altrettanto di Smirne, posto in molle, per un chilogrammo di detto apparecchio. Grigliateli ed accompagnateli con marmellata di mele poco zuccherata.

2707. — Sanguinacci neri all'inglese.

Sanguinacci come i precedenti, dove nell'apparecchio avrete aggiunto — per ogni litro — 200 gr. di riso cotto nel grasso e tenuto piuttosto sostenuto.

2708. — Sanguinaccio bianco di porco alla francese.

Prendete: 250 gr. di carne magra di porco; 400 gr. di lardo fresco e 50 gr. di grascia di fegato grasso fresco. Tritate, pestate, passate pel setaccio e rimettete nel mortaio per aggiungervi 2 uova fresche, un decil. di panna, 50 gr. di cipolla trita finis-

(1) *Questi sanguinacci francesi, sia di Nancy, che di Lione, che di Normandia, che d'altra regione, riescono molto prolissi, cioè della lunghezza del pezzo di budello sottilissimo dentro cui vengono insaccati, perciò dovranno essere tagliati a pezzi da 20 a 25 cm. per farli grigliare. I sanguinacci alla provenzale od alla nizzarda, sono legati brevi come quelli alla milanese.*

sima e cotta nel burro in bianco, 15 gr. di sale, 2 gr. di pepe bianco, odore di noce moscata. Imbuzzate, mediante imbuto, badando di non riempire troppo il budello; legatelo e ponetelo ad affogare (*pocher*).

2709. — Sanguinaccio bianco di pollame.

Prendete 500 gr. di bianco di pollo (oppure di tacchino), 400 gr. di lardo fresco, 100 gr. di cipolla trita, passata nel burro con frammenti di timo e lauro; 15 g. di sale; 2 gr. di pepe; odore di noce moscata; 12 albumi d'uova. Pestate le carni di pollo, il lardo, ecc.; aggiungete il condimento, poi gli albumi (ma a porzioni), lavorando il composto vigorosamente. Passatelo pel setaccio, rimettetelo nel mortaio, ed aggiungete 6 decil. di latte bollito e raffreddato. Imbuzzate, coll'imbuto, nel budello; legate e ponete il sanguinaccio ad affogare. I sanguinacci bianchi — sia di porco che di pollame — vengono punti leggermente con uno spillo, quindi posti a grigliare, incartocciati dentro carta burrata. Cotti, si servono caldi su purèa di patate o di fagiuoli bianchi.

2710. — Salsiccie piatte in reticella (*Crépinettes*).

Prendete 500 gr. di carne di porco ed altrettanto di lardo; tritate il tutto finemente, assaporite con sale e pepe, qualche goccia di cognac e 10 gr. di prezzemolo trito. Dividete questo battuto in piccole porzioncelle di 100 gr. caduna, racchiudete ciascuna in un quadrato di teletta o reticella di maiale leggermente rammollita nell'acqua tiepida; fatene un involtino cui darete forma oblunga e piatta come delle costolettine. Ponetele, durante 20 minuti, sulla gratella, e rivoltatele a metà cottura. Incartocciate saranno per avventura migliori, purchè non affumicate.

2711. — Salsiccini all'aglio alla milanese.

Tritate finamente un Kg. di carne di manzo, un Kg. di carne di maiale e mezzo Kg. di pancetta fresca, aggiungete ancora un Kg. di pancetta tritata meno fina della precedente, 140 gr. di sale e pepe; 3 gr. di salnitro e uno spicchio d'aglio battuto e stemperato in un bicchiere di vino rosso; manipolate bene per 10 minuti; insaccate in budella torte di manzo e legate come tanti salamini della lunghezza di 15 cent. circa. Fate asciugare, come si pratica per i cotechini, e cuocete per tre quarti d'ora in acqua bollente.

2712. — Salsiccini per zuppa detta " verzata „ alla milanese.

Tritate — quasi come per la salsiccia — 2 Kg. di carne tenera di maiale e un Kg. di ventresca fresca; aggiungete 10 gr. di sale, pepe in polvere, spezie e uno spicchio d'aglio battuto e stemperato in mezzo bicchiere di vino bianco secco; manipolate bene per 10 minuti, ed insaccate in budelle torte di maiale; legate come tanti salamini della lunghezza di 8 cent. circa. Un giorno dopo potrete servirvene facendoli cuocere 25 minuti.

2713. — Salsiccia alla monzese.

Triturate finamente un Kg. e mezzo di carne tenera di maiale e un Kg. di ventresca fresca, aggiungete 60 gr. di sale, pepe in polvere, spezie e 40 gr. di formaggio lodigiano; manipolate bene per 5 minuti, aggiungete un bicchiere di brodo ed un bic-

chiere di vino bianco secco, e manipolate forte per 5 minuti ancora, insaccate in budella di capra o pecora e servitevene, sia: arrostita, lessata o per altri intingoli di cucina.

NB. — Quelle così dette di Treviso differenziano di poco, per quanto concerne la manipolazione, variano soltanto per gli aromi o spezierie, a cui si aggiunge, alle solite droghe e spezie, anche un pizzico di vaniglia.

2714. — Cotechini alla cremonese.

Tritate a giusta misura: 2 Kg. di garetto di maiale colla propria cotica, un Kg. di testa disossata ed un Kgr. di ventresca, il tutto di fresca macellazione; unite 150 gr. di sale fino, pepe, spezie e 4 gr. di sale nitro; manipolate bene, per un quarto d'ora, indi insaccate in quattro vesciche di vitello pulite come si disse per le budella di maiale, legatele con spago, e fatele asciugare in luogo caldo, appena avranno preso esternamente bel colore, ritiratele in locale fresco. Dopo 3 giorni potrete servirvene facendoli cuocere in acqua per 3 ore, avvolte in un tovagliolo e ben legate. Lo stesso per quelli emiliani.

2715. — Finocchiona alla fiorentina.

Per fare un'eccellente finocchiona occorre quanto appresso: Prendere, nella quantità che uno desidera di lavorare, della carne di maiale nella parte più muscolosa; trinciarla bene con la macchina. Prendere un terzo del peso della carne di maiale in altrettanta carne di manzo, anche questa nella parte muscolosa, ovvero di collo, che è il taglio più adatto, e trinciarla come l'altra. Tagliuzzare, in piccolissimi pezzi, del lardo, ventresca o guancia di maiale fresco, in ragione di 300 gr. di grasso per ogni chilogr. di carne magra tritolata. Mescolare tutto bene insieme, aggiungere 35 gr. di sale fino, 2 gr. di salnitro e 20 gr. di seme di finocchio ben mondato e schiacciato per ogni chilogr. d'impasto preparato. Ben bene manipolato e mescolato il composto con i sali e l'aroma, si riempie un budello più o meno grosso come si vuole. Se il budello è piccolo si fanno tre legature nel budello per traverso, acciocchè la carne sia bene stretta ed il salame risulti compatto; se il budello è grosso occorrono un numero maggiore di legature; quindi si appendono in luogo tiepido per asciugare per una giornata intiera, quindi si levano e si ripongono appesi in luogo asciutto e fresco al riparo delle correnti d'aria, e si lasciano fino a che sono pronti; ossia: se piccoli, dopo due mesi dalla preparazione; se grossi, un numero maggiore di giorni proporzionalmente agli altri. Per piccola s'intende una finocchiona di circa 6 a 700 grammi.

2716. — Andoglie alla lionese.

Nettate accuratamente i budelli, asciugateli; mettete a parte quelli del ventre (*fuseau*) per salarli; riservate i migliori budelli (detti *chaudins*), vale a dire i più solidi, i più larghi ed i più bianchi; tagliateli a pezzi, di circa 40 cm. di lunghezza. Questi pezzi serviranno per rinvestire o foderare le « andoglie », infatti prendono il nome di vestiti (*robes*) o di foderi o di doglî (*douilles*). Rovesciate questi foderi mettendo la parte interna grassa al di fuori; raschiateli con cura; lavateli con acqua tiepida, passateli nell'aceto, poi nell'acqua fresca. Scottate nell'acqua bollente ciò che vi rimane di budelli; spaccateli per il lungo onde poterli nettare internamente separandoli dal grasso e dai corpi stranieri, lavateli ancora una volta nell'acqua calda acetata, poi nell'acqua fresca; sgrondateli, e tagliateli a listerelle lunghe e strette. Sbollentite dei mesenteri di vitello (*fraise de veau*);

tagliateli a listerelle come i budelli; tagliate egualmente qualche frattaglia o rigattoni. Formate i mazzi delle andoglie di una certa grossezza, e di circa 30 cm. di lunghezza, ripartendo egualmente, in ciascuno, le striscie di budelli, i mesenteri e le parature. Condite con i seguenti ingredienti, già preventivamente mescolati in una terrina ed irrorati con del vino bianco vecchio: sale, pepe, senape in polvere, scalogni triti. Introducete le andoglie nel budello — fodero già scelto e nettato; attaccate ogni estremità di cadun budello nell'introdurlo nell'interno dell'andoglia, e cucitene le estremità. Pungete le andoglie; mettetele con qualche cipolla in una pentola con acqua in ebollizione, e cuocetele adagino, durante 2 ore. Disponetele su d'una salvietta; copritele; mettetele sotto pressione e lasciatele raffreddare. Vengono servite: sia intiere e panate sulla gratella, oppure rostite nella padella; si possono anche tagliare a fette e grillettare nel burro, per servirle su lettiera di purèa di patate.

2717. — Andogliette alla provenzale.

Dividete la pancia o ventre del porco, e prendete le budella le più spesse e carnute (*gras double*), poi ponetele nell'acqua fresca per farle sgorgare (12 ore in estate e 24 nell'inverno) e fatele sgocciolare. Prendete 5 o 6 tra i più grossi budelli per servire di fodero alle « andoglie »; gli altri come pure la pancia verranno dettagliati in fettuccie o striscie da 20 a 25 cent. di lunghezza. Aggiungete pure delle fettuccie di lardo di pancetta della medesima lunghezza, al quale avrete tolto la cotenna; ponete la pancia, i budelli, la ventresca in un recipiente adatto, con sale, pepe, spezie, scalogni e prezzemolo triti grossamente. Lasciate marinare il tutto durante 6 ore. Prendete un ago da ricamo od altro a cruna molto larga per la quale possiate passare della cordicella sottile cui farete un nodo all'estremità più lunga; infilate nella cordicella, mediante l'ago, le estremità delle striscioline di pancia, di budello, e di ventresca, ed ammazzettatene la quantità sufficiente per riempire ciascuno di quei grossi budelli posti in serbo per servire di fodero duttile, badando però che la riempitura non sia troppo fitta. Legate il budello, che serve di guaina, alle due estremità, e continuate a riempire gli altri coll'identico procedimento.

Allorchè tutti i budelli saranno riempiti, poneteli a cuocere a piccolo fuoco, durante qualche ora, in una marmitta con metà acqua e metà latte, 2 o 3 carote tagliate a dischetti, 2 cipolle tagliate pure a fette rotonde, un mazzetto composto di prezzemolo, timo, e lauro, 2 o 3 chiodi di garofano, poi aggiungete un po' di sale. Vi assicurerete del grado di cottura, pungendo lievemente, colle punte della forchetta, il budello esterno. Ritirate la marmitta dal fuoco, e lasciate raffreddare le andogliette nella loro cozione; quindi ritiratele, sgrondatele. Quando vogliate servirle, impanatele come si pratica per i pieducci; praticate qualche lieve incisione col coltello nel budello di copertura — affinchè il calore compenetri meglio l'interno — e ponetele a cuocere sulla gratella, a fuoco moderato (alcuni l'accartocciano nella carta unta); cinque o sei minuti di cottura bastano per cuocerle. Servitele ben calde con mostarda francese.

2718. — Marmorato di vitello (*Marbrè*).

Duecento grammi di giambone crudo e trenta grammi di cipolla, fate friggere a color bruno, aggiungete un cotechino di Cremona di 500 grammi circa sciolto dal budello, e rimuovete continuamente finchè tutto sia incorporato; bagnate con un bicchiere di mar-

sala e cuocete per 10 minuti. Unite due chili e mezzo di carne di vitello, mezzo chilo di lingua salmistrata di manzo cotta, mezzo chilo di « pancetta » magra, salata di maiale, (il tutto tagliato a dadi: grossi come una noce per la carne di vitello, e come una nocciuola per la lingua e la pancetta), e 150 gr. di cotenna di maiale cotta e ben tritata. Assaporate con 40 grammi circa di sale, pepe, spezie e chiodi di garofano; bagnate con due bicchieri di brodo e un bicchiere di vino bianco magro. Cuocete ben coperto su fuoco lento, rimuovendo ogni tanto, per un'ora e mezza circa. A cottura completa, versate il tutto, compreso il proprio sugo, in un stampo rettangolare, frammischiando 50 grammi di pistacchi decorticati e 150 gr. di tartufi neri cotti unitamente alla propria cozione; sovrapponete allo stampo un'assicella con un peso di tre chili circa e lasciate in luogo fresco per 12 ore di modo che questo composto, quando lo leverete dallo stampo, avrà l'apparenza d'un pezzo di marmo, che tagliato a fette potrete accomodare in stampi di qualunque foggia, decorandoli con gelatina, pistacchi e tartufi neri.

2719. — Galantina di vitello dei salumieri.

Prendete una pancia di vitello, disossatela e cucitela ai lati, da formare una specie di borsa, in cui metterete un composto formato nel seguente modo: Carne di vitello Kg. 1 e 500 gr., carne di maiale (controfiletto) Kg. 1.500, lingua salmistrata di bue, cotta, gr. 500, ventresca salata di maiale grammi 500; il tutto tagliato a dadi come si disse per il marmorato di vitello; unite 150 grammi di tartufi neri colla propria cozione, 50 grammi di pistacchi decorticati, assaporate con 120 grammi di sale, pepe bianco, spezie, 5 grammi di sale nitro e noce moscata; bagnate con un bicchiere di marsala e manipolate bene per 10 minuti. Procurate che la pancia di vitello, riempita con questo composto, si trovi nel più completo stato d'imbottitura. Avvolgete questa in una tela forte e legate molto stretto. Due giorni dopo cuocetela in acqua, unitamente a due piedini di maiale; dopo due ore ritiratela dal fuoco, scioglietela dalla tela e ricopritela con una rete di vitello, avvolgendola nuovamente nella tela e compite la cottura lasciandola bollire ancora un'ora. Ritirata dal fuoco lascierete raffreddare la galantina nel proprio fondo di cottura.

2720. — Soppressata alla fiorentina.

Tagliate in due parti una testa di maiale di recente macellazione; dissanguatela per due ore in acqua fredda e salatela poi con 400 grammi di sale comune e 10 grammi di sale nitro bagnandola per 8 giorni colla propria salamoia. A salagione compiuta, lavate bene la testa e cuocetela in acqua per un'ora e mezza; tolta dal fuoco, disossatela per bene e tagliatela a pezzi grossi quanto un'ovo, unite 500 gr. di lingua salmistrata cotta, tagliata a dadi grossi quanto una noce, condite con pepe, spezie, 50 grammi di pistacchi e mezzo bicchiere di vino di Malaga; manipolate bene mentre che la testa è ancor calda, e insaccate in una borsa fatta con cotica di maiale; avvolgetela in una tela, come si disse per la galantina, e rimettetela ancora nel proprio brodo; bollitela per un'ora e mezza, e lasciatela poi raffreddare nella propria cozione.

2721. — Soppressata di porco alla francese (*Fromage de cochon*).

Immergete nell'acqua calda una testa di porco; lasciatevela alquanto, poi raschiatela bene col coltello, asportando tutte le setole; ponetela quindi in un calderone, con acqua

sufficiente per bagnarla completamente. Aggiungete sale, pepe, cipolle e carote tagliate a rotelle, mazzetto di prezzemolo, timo e lauro; lasciate cuocere durante cinque ore. Allorchè la testa sarà cotta, disossatela. Tagliate a piccole strisce: le cotenna, la carne e la lingua; gustate con sale, pepe e quattro spezie e prezzemolo trito fino. Ponete questo apparecchio di carni ben drogato in uno stampo liscio quadro; caricatelo di pesi, per ben premerlo, e lasciatelo così compresso fino all'indomani. Smodellatelo e servitelo, dettagliato a fette con crostoni di gelatina, come vivanda fredda per colazione alla forchetta.

2722. — I " Chorizos „ o salamini spagnuoli.

Si pretende da taluni che questi salamini o salamelle al zafferano, — che accompagnano invariabilmente il *puchero, l'olla podrida* ed altri guazzabugli di carni e legumi per l'olla calda dell'antica cucina catalonica (come la designavano le metodologie italiane del XIV e XV secolo), ossia spagnuola — rimontino ai tempi dei Saraceni, dimenticando che i popoli mussulmani non fanno uso di carni di porco, perchè proibite dalla loro religione, come per gl'israeliti, salvo che essi confezionassero delle salamelle d'oca come praticasi nella cucina ebraica. I *chorizos* sono molto comuni nella cucina loristica dell'Estremadura.

Pestate nel mortaio della carne di porco, del fegato, del lardo, dei peperoncini rossi o zenzero di Spagna, aromatizzate con foglie di lauro, di timo, di salvia e di bacche di ginepro polverizzate, aggiungete poco zafferano; amalgamate la pasta, insaccatela e legate uso salamini o « cacciatori » di valtellina lombardi.

Essiccazione, Salatura, Affumicamento delle carni.

L'arte di conservare le carni è antichissima — com'ebbi già occasione di farne cenno. Presso gli antichi Egizî, come si desume da Diodoro Siculo, già fino dai tempi di Moëris, vi era un infinito numero d'operai la cui unica occupazione era quella di salare il pesce che si pescava nel canale scavato dallo stesso re; come pure per salare una quantità di volatili, come le coturnici, le anitre, i piccioni, le quaglie ed altri uccelli immigratorî. Non si parla di carni, come quelle che essendo abbondanti, ed anzi superiori di gran lunga al bisogno dei consumatori, non avevano necessità di farlo.

Resta perciò assodato che — come si rileva in varî passaggi della Bibbia — gli arcaici conoscevano la salatura de le carni (conservavano col sale persino le teste dei loro decapitati nemici, uccisi in guerra), ed il sale è indicato come sostanza atta ad impedire la corruzione delle materie organizzate.

I Romani avevano i loro *salsamentarii;* i Cinesi ed i Mongoli da molti secoli preparavano col riso e colla carne una polvere alimentare che portavano seco nelle loro caccie.

Gl'Indiani dell'America, anche prima della scoperta di Colombo, facevano seccare le carni, preparando *pemmican, tasajo;* così, pure, gli argentini, specialmente i *gauchos* della *pampa* avevano, fino dai più remoti tempi, il *charque*, o carne seccata al sole, come, nell'Asia Centrale, i tibetani quella essiccata di camello e di antilope, esponendola al vento glaciale secco che l'indurisce come quella del merluzzo, detto *stokfish* dai Labradoriani. Così i Caraibi — altri popoli indiani d'America — affumicano le carni degli animali nel loro *boucacoui*, d'onde la parola « boucanare » e « boucanaggio », dal verbo *boucan* affumicare. Quantunque già fin dal 1804, colle scatole di Appert, si fosse trovato il metodo di conservare le carni ed altre sostanze alimentari, pure conviene giungere fino al 1860, perchè fosse finalmente ed incontestabilmente acquisito alla scienza (quanto già dal nostro Spallanzani era stato scoperto e sostenuto malgrado le opposizioni accanite del Nedham e del Buffon, finchè le esperienze del Pasteur confermarono): la corruzione o decomposizione delle sostanze essere dovutu a microrganismi; e che, conseguentemente, per conservare inalterate le carni ed in genere tutte le sostanze organiche, si doveva: o impedire l'accesso ai microrganismi, o rendere gli alimenti incapaci di fornire le condizioni necessarie al loro sviluppo.

Il sale, o cloruro di sodio, costituisce un antisettico rispetto agli agenti della decomposizione delle carni; egli agisce ancora sottraendo alla carne una porzione d'acqua (causa indiretta di putrefazione), rinserrandone il tessuto fibroso. Questo procedimento ha perciò lo svantaggio di rendere le carni salate meno digeribili, a causa di grande perdita del loro valore nutritivo, perchè la salamoia o soluzione di sale che vi esce, vanno perdute sostanze albuminoidi e sali, oltre alla sottrazione dei succhi che le rendono nutritive. Nelle salamoie si vuole aggiungere al sale comune di cucina, anche una piccola quantità di salnitro (nitrato di soda o di potassa) e dello zucchero, affinchè la carne conservi il suo color rosso naturale e la sua tenerezza, come se fosse fresca. Così, pure, insieme al sale si mette una polvere aromatica composta di pepe, bacche di ginepro, foglie d'alloro, ecc. La buona salatura si pratica versando sulla carne una soluzione concentratissima di sale e comprimendola con tavole e pietre.

La salatura può durare da 3 a 4 settimane. Per pezzi piccoli la durata può essere assai minore. L'essenziale è che la salamoia penetri nel più profondo dei tessuti carnosi. Si accelera la salatura delle carni, praticandola in un ambiente chiuso, in cui si fa il vuoto, e l'aria viene ad essere sommamente rarefatta. Si sala anche la carne molto rapidamente, facendo iniezioni di acqua salata nei grossi vasi sanguigni come si farebbe per imbalsamare i cadaveri. Con questo processo — assicura il prof. Paolo Mantegazza — in pochissimo tempo, con dieci litri di salamoia si salano sei maiali. Questa iniezione di sale giova specialmente per conservare la carne di vitello o di bue, che perde assai più della sua sostanza, che quella più densa e più grassa di porco, col solito metodo di salatura. Sia poi qualunque il metodo adoperato, la carne salata deve, per conservarsi lungamente, essere essiccata e affumicata.

Le carni da salagione, sia di porco, che di manzo (brisavole, lingue, ecc.), che di vitello, di pecora (castradina), ecc., devono provenire, imprescindibilmente, da animali sani e riposati; che altrimenti i maiali stanchi, estenuati, malati, ed anche mal ingrassati, dànno delle carni che prendono male il sale, quindi questi prosciutti, in seguito, s'alterano, irrancidiscono, si tarmano — sopratutto vicino alle ossa — assumendo un colore verdastro, ed emanando un odore nauseante. Questi segni che caratterizzano l'avarìa delle carni sottoposte alla salagione, attingono anche il lardo, ma l'alterazione che più frequentemente si rimarca in quest'ultimo e la rancidità, segnalantesi mediante quel colore giallognolo e quell'odore speciale di rancidume abbastanza noto. Come ho precedentemente accennato, in certi casi si completa l'operazione della salatura coll'affumicamento o bucanaggio. Il fumo di legno — che si sviluppa dalle rondelle di quercinolo o di rovere senza scorza — penetra negli strati superficiali della carne ed agisce per l'azione antisettica del creosoto e dell'acido pirolignico ed altri empirmatici che esso contiene. I prosciutti di Bayonna, di Magonza, d'York sono affumicati con piante aromatiche, come il ginepro, l'alloro, il cedro deodara, il tasso, il mirto, la miristica e simili. I diversi prodotti affumicati: prosciutti, prosciuttelli o giambonetti, lingue, teste o grugni, petti d'oca, bresavole, salsiciotti e salsiccie (come quelle di Sarbain) e porchetti da latte intieri, ecc., non sono però indenni tutt'affatto della putrefazione, che talvolta non si sa come, si manifesta col suo odore ripulsivo e comunicando alle carni ed ai lardi un sapore acre ed amaro nauseante.

Per affumicare le carni occorre una piccolissima cameretta, alta 3 metri circa, avente un foro all'estremità superiore per l'uscita del fumo. In essa metterete a bruciare della segatura di legni aromatici, con foglie di lauro, bacche secche di ginepro, di mortella e di coriandoli. I prosciutti od altri prodotti d'affumicare, come i porcellini interi del Angumois vengono appesi al soffitto e lasciati di continuo all'azione esssicativa del fumo a seconda della qualità da affumicare.

2723. — Prosciutelli affumicati.

Procuratevi dei prosciutelli, macellati da un giorno, polverizzateli con sal nitro in ragione di 5 grammi per chilo, e praticate una specie di massaggio perchè venga questo sale ben assorbito. Rinnovate detta operazione mettendoci del sale comune fino, in ragione di 50 grammi per ogni chilo, poco pepe grosso, aglio battuto e qualche bacca di ginepro; quando questa miscela di sale e droghe saranno assorbite dai prosciutelli, mettete questi in recipienti di legno forato, in modo da poter raccogliere quella salamoia che i suddetti faranno; dopo 4 giorni mettete ancora nuovo sale, non dimenticando di muovere e bagnare ogni giorno i prosciutelli colla propria salamoia. A salazione compiuta lavate bene i suddetti e dissalateli mettendoli in acqua per un giorno, cambiandola di frequente, e appendeteli in luogo secco per due giorni, indi metteteli ad affumicare per circa 18 ore.

La salagione dei prosciutelli verrà così calcolata: per 10 giorni i prosciutelli inferiori ai 4 chilogrammi, 14 giorni quelli inferiori ai 6 chilogrammi e 18 giorni quelli superiori agli 8 chilogrammi.

2724. — Lingue di bue salmistrate.

Salate, come si disse per i prosciutelli affumicati, delle grosse lingue di bue prive di grasso, mettendo: sale nitro, sale comune, qualche coriandolo e qualche foglia di lauro; bagnate ogni giorno colla propria salamoia e rivoltatele. Dopo 18 giorni ve ne potrete servire dissalandole prima in acqua fredda.

2725. — Lingue di manzo e di vitello affumicate.

Prendete delle lingue di manzo o di vitello, salmistratele per soli 14 giorni se di manzo e per 8 giorni se di vitello. Trascorso questo tempo, dissalatele mettendole un giorno in acqua, di sovente ricambiata. Fate asciugare per un giorno in luogo secco, indi mettetele ad affumicare per 12 ore circa.

2726. — Sella e coppa di maiale affumicate.

Salate, come si disse per i prosciutelli, una coppa o una sella di maiale sola, mettendo: sale nitro, sale comune e uno spicchio d'aglio battuto, rimuovete ogni giorno di modo che abbiano a mantenersi bagnati dalla propria salamoia, e, dopo 10 giorni, la coppa, dopo 7 giorni, la sella, toglieteli dal sale e dissalatele, affumicatele per 12 ore circa e mantenetele in luogo secco. Le stesso procedimento adotterete per i filetti o lombate di bue, detti *brisavole,* come si confezionano specialmente a Chiavenna.

La carne di cavallo.

Quante ciglia — specialmente se ispide ed irsute per antico pelo — s'inarcheranno a sesto acuto leggendo il titolo qui sopra stampato in vedetta. Sicuro: la carne di cavallo fa parte, si o nò, oggigiorno, della macellazione equina nelle grandi ed anche nelle piccole città?.... Ebbene, perchè questi falsi pudori dei nostri metodologisti cucinarî moderni di non volere neppure accennare alla carne di cavallo, quando non solo questa è ritornata a far parte dell'alimentazione di una gran parte della popolazione civile delle grandi metropoli moderne, ma allorchè dei fisiologi sommi come il Molleschott, naturalisti celebri come il Geoffroy-Saint-Hilaire e tanti altri commendano la bontà, la sanità ed il sapore della carne equina?....

Se, come ebbi occasione d'accennare in principio di questo capitolo, l'uso della carne equina — che formava ottimo cibo ai popoli arcaici ed evoluti come gli Arî (1), i Mongoli e gli Incas del Perù venendo

(1) *Gli Arî, come quelli ch'erano eminentemente agricoltori e perciò poco guerrieri, non si cibavano delle carni bovine, poichè per sentimentalismo consideravano il bue quale compagno ed associato nei lavori campestri. Si cibavano però delle carni del cavallo e del cammello, considerati, quali erano allora, come selvaggina venatoria.*

fino ai teutonici o germani (descrittici da Cornelio Tacito quali mangiatori di cavalli, quantunque guerrieri bellicosissimi, specialmente dopo la battaglia, per un ben inteso utilitarismo, ponendo a contributo, pel loro sostentamento, le carni dei cavalli uccisi, oppure gravemente feriti e perciò inservibili); come del resto, si praticò e si pratica tutt'ora presso tutti i popoli — venne condannato con bolle ponteficie e prescritto quale alimento dei pagani, specialmente dei germani (che facevano sacrifizî equini al loro dio Odino, e quindi se ne cibavano insieme ai loro sacerdoti); come praticavano gli armoricani ed i galli druidici, che immolavano invece buoi in onore di Hesus; come pure i popoli Semiti che scannavano l'agnello sagrificatorio in olocausto a Jehova, e gli stessi pagani di Roma, che sagrificavano la pecora od altro ovino, quale *ostia* propiziatoria o vittima (*ovis optima*) o per rallegramento nei banchetti popolari, specialmente per festeggiare od *ovazionare* (da uccidere ovini) qualcuno; oppure mandare il capro espiatorio come usavasi presso gli Ebrei, in espiazione di qualche malfatto o di altro peccato commesso (sul quale capro si accumulavano le maledizioni di quella tribù offesa o danneggiata prima d'immolarlo e purgare il misfatto sagrificandolo sull'ara espiatoria); — modernamente, ripeto, cessato il pregiudizio religioso, persiste ancora quello ingiustificabile — anche perchè logicamente ingiusto — della ripugnanza a nutrirsi di quelle carni che costituiscono un'alimento sano e nutriente, come quelle che provengono da un animale erbivoro, pulito più del porco e delle stesse bovine, che non ha nessuna tara alimurgica, salvo quella comune a tutte le altre bestie da macello, qualora si ammazzino in seguito ad estenuamento per fatiche, o, peggio, per tarda vecchiaia.

Ora, benchè il cavallo non si presti, quanto il bue, all'ingrassamento, — anche se castrato come questo — tuttavia non si deve ripudiare l'uso della sua carne — sopratutto, come dissi, quando essa provenga da animali giovani e perfettamente sani — e dovrebbe cessare quella ripugnanza, reliquato o persistenza di quel sentimentalismo religioso, cui accennavo poc'anzi, in seguito a divieti chiesastici assurdi, perchè neppure ispirati a precetti di profilassi igienica, come quelli delle leggi zendiche, mosaiche e mussulmane per la prescrizione delle carni di porco (soggette a trichina e ad altri entozoi, quali: il trigonocefalo, il botriocefalo, il tœnia *solium* e cannellato e via dicendo), che, anzi, si dovrebbe ammannire pur anche per la mensa dei ricchi, tanto più quando si rifletta che il gusto di quella carne rassomiglia alquanto a quella del caprinuolo, e che un buon cuoco potrebbe ricavare da queste carni ottime vivande, sfatando quel pregiudizio (a cui accennò persino Lord Georges, cancelliere dello scacchiere d'Inghilterra, quando dal banco del Governo, alla Camera dei Comuni, affermò che in Germania le classi povere si nutrono in prevalenza di carni di cavallo e di pan nero), che la carne equina non debba mai entrare nella cucina del ricco. Come se nei salami ed in altri prodotti di salsamenteria non vi entrasse, il più delle volte, oltre quella di cavallo anche quella di asino, di mulo e via dicendo!....

Già in Francia questo pregiudizio tende a scomparire, come pure in Germania. A Copenaghen, poi, che è la capitale della intellettuale Danimarca, la carne di cavallo o di mulo è pregiata quasi altrettanto di quella di bue e di vitello.

Già, nella formola 879 dei *Fuori d'opera caldi*, abbiamo accennato, nei *Fritti*, a quello di *Granelli alla maremmana*, desunto dal bel libro: *Il medico in Cucina* dell'illustre dottor Oscar Giacchi, e nella form. 2092, *Bistecche a cavallo*, abbiamo accennato ad un'altra vivanda tanto equina che bovina. Stimiamo di fare opera degna di lode, preconizzando alcune formole di ammannimenti di carne equina (dovuti alla collaborazione intelligente del Sig. A. Pettini Capo Cuoco delle RR. Cucine), lieti e soddisfatti se riusciremo a vincere uno strano pregiudizio che non ha più ragione di sussistere.

2727. — Cavallo in umido.

Una buona carne di cavallo è passibile di tutte le cotture come qualunque carne grossa. Tuttavia dovendosi ammannire per cuocere in umido, è preferibile mortificarla precedentemente in una marinata come si usa per le carni della cacciagione al fine di togliergli parte del gusto dolciastro provenientegli dal glucosio in essa contenuto.

Prendete un bel pezzo di sottonoce, battetelo ben bene, mettetelo in una terrina che lo contenga esattamente. Preparate un soffritto di cipolle, carote, sedano e burro in parte eguali, bagnatelo con una bottiglia di vino secco, rosso, fatelo bollire per 5 minuti, lasciatelo raffreddare e quindi versatelo sulla carne; aggiungete uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro e qualche gambo di prezzemolo. Riponete in luogo fresco per 24 ore,

rivoltandolo di quando in quando. Levate la carne dalla marinata, steccatela con lardelli impepati. Disponete un fondo d'erbaggi in una stufaiola con burro, prosciutto e ritagli di lardone; adagiateci sopra la sottonoce di cavallo e fatela rosolare su buon fuoco, irrorandola con brodo un poco per volta, e, dopo una mezz'ora, bagnatela con brodo abbondante; coprite la stufaiola e lasciate cuocere nel forno di buon calore. Finita la cottura, tagliate gli spaghi, sgrassate il fondo, legatelo con poca spagnola; impiattate la carne e servite la salsa a parte.

2728. — Cavallo uso capriolo.

Tagliate da una noce, trasversalmente, tante fettine; battetele, pareggiatele ad uso bracioline, accomodatele in una catinella. Fate bollire 2 bicchieri di vino bianco di Capri con un bicchiere d'aceto, mescolati con una cipolla affettata, una carota ed un mazzolino aromatico. Lasciate raffreddare questa marinata, quindi versatela sulle bracioline e tenetevele immerse 24 ore. Sgrondatele, accomodatele in saltiera con burro e ritagli di prosciutto, fatele rosolare alla svelta, bagnatele con un bicchiere di vino bianco, ed appena che sia consumato aggiungete del brodo o del sugo di cavallo che ricopra la carne, salate leggermente, mettete un chiodo di garofano e fate crogiolare fino a cottura completa. Digrassate il fondo, passatelo per staccio, accomodate le bracioline sul piatto e versateci il loro fondo ristretto al punto voluto. Servite con olive o con funghi in saltiera.

2729. — Bracioline di cavallo uso petti di pollo.

Da un buon filetto tagliate delle fette, un po' per sbieco, dello spessore di un dito, appiattitele leggermente, pareggiatele dandogli forma di cuore ovverosia di petto di pollo. Infarinate queste bracioline, una ad una, ed accomodatele in saltiera con burro; fatele rosolare in fretta d'ambedue le parti, sgocciolatene l'untume, rimettetele sul fuoco con un bicchiere di marsala ed uno di sugo ristretto. Condensate su buon fuoco finchè la salsa lucidi le bracioline; accomodatele sul piatto; passate la salsa, diluiteci dentro un pezzetto di burro fresco ed una spremutina di limone; versate la salsa sulle bracioline, e servite.

2730. — Zeffiri di cavallo alla ussera.

Digrassate e dinervate un pezzo di filetto, pesatene 300 gr., pestatelo. Venti minuti dopo incorporategli l'istesso peso di burro, poco sale e odore di noce moscata; passate per setaccio due volte. Mettete il composto fra mezzo ad un tovagliolo bagnato, e stendetelo dello spessore di un dito; tagliatene fuori tanti dischi di 7 cent. di diametro; infarinateli ed accomodateli in una saltiera con burro sciolto dentro. Fateli rosolare da una parte e dall'altra, versateci un bicchiere di marsala e lasciatelo consumare. Passate i dischi in una casserola più piccola, disponendoli a corona, metteteci una cipolla intiera nel mezzo; staccate il fondo della saltiera con due ramaioli di brodo e versatelo sugli zeffiri, fate crogiolare per circa un'ora. Impiattate gli zeffiri, passate per stamigna la loro salsa, convenientemente ristretta, e salsateli; serviteli con una lattata a parte di vostro gusto.

2731. — Lombo di cavallo " Gazzetta dello Sport „.

Prendete un bel pezzo di lombo, toglietegli la pelle ed il grasso, battetelo, perforatelo con un ago di cucina e strofinatelo fortemente con sale pesto e salnitro mescolato (40 gr. di sale di cucina ed un gr. di salnitro per ogni chilogr. di carne). Arrotolate il lombo ed introducetelo in un grosso budello di maiale ben netto, legatelo all'estremità e per tutta la lunghezza, tenetelo sospeso per 3 giorni sotto la cappa con fumo aromatico sotto. Si mangia tagliato in fette sottili e senza farlo cuocere.

2732. — Lingua di cavallo salmistrata e affumicata.

Si salano e si affumicano come quelle di bue. Eccellenti veramente e di fama mondiale quelle che si preparano a Zurigo. (Vedi *Salazioni* ed *Affumicamenti*).

CAPO IX.

DEL POLLAME

Il pollo, questo individuo della specie dei gallinacei messo dai latini quale esponente della maggior parte dei bipedi pennuti da cortile — ai quali la mancanza di esercizio della funzionalità del volo rese le ali atrofiche e quasi inadatte a sostenere la primitiva missione di volatili — è il capo stipite della breve schiera di quei razzollanti, che dalla gallina, anzi dal gallinaccio o pollo d'India (*Pullus gallinaceus*) va fino al pulcino. In questa *menagèrie* di pennuti, il gallo — il *Chanteclair* del pollaio — salvo la sua missione di fecondatore delle uova per la riproduzione, la sua carne non ha molto valore gustativo per un fine palato, eccetto quando è un giovine galletto da grano; mentre bonifica la sua carne glutinosa colla castrazione, che da *Chanteclair* lo riduce ad un enuco cappone dalla voce chioccia. La stessa funzione di *diminutio genitaliæ*, qualora venga esercitata sulla giovane pollastra — asportandone le ovaie — la riduce ad una grassa odalisca infeconda, che assume il nome di *capponcina*, mentre il nome di *pollanca* è riserbato dai lessicografi alla giovine tacchina o tacchinotta.

Il pollo, nell'arte cucinaria, è d'impiego antichissimo tra gli arcaici. Maspero, il dotto egittologo italiano, rimarcò, nella figurazione d'un pasto che si trova dettagliato policromaticamente sui muri di Beni-Hassan, sulla tavola del principe Meh, due polli cotti. Rarità, a quell'epoca, sulle rive del Nilo. Piuttosto gli egizî avevano — come tutti gli altri popoli africani — specialmente i Numidi, un'altra specie di gallinacei, quella denominata *Pullus numidicus* dai naturalisti, ossia gallina di Numidia, conosciuta sotto il nome di « gallina faraona » (*pintade* dei francesi), che la mitologia greca, e precisamente nelle *Metamorfosi*, attribuisce a Diana la trasformazione di Meleagro, re di Cali-

donia, l'uccisore del mostruoso cinghiale che infestava quelle contrade, in quell'uccello dalle penne scure, ma bianco occellate, che si riferiscono alle lagrime versate, dette *meleagridi*, per l'uccisione dei suoi fratelli nella contesa per le spoglie del mostruoso apro.

Celio Apicio, nel libro VI del suo trattato *De re culinaria et de obsoniis*, ecc., intitolato: *Aëroptes*, ossia « Dei volatili », insegna tutte le maniere di cucinare questi pennuti, sia domestici che selvatici, ricordando che gli epuloni romani, come Lucullo, Ortensio, Aufidio Lurcone, Lelio Strabone, ecc., erano riusciti a rinchiudere ed allevare in vaste, anzi, immense gabbie, dette *ornitoni* — dal greco *ornitos* uccello — gli uccelli più rari e squisiti, come fagiani di Phasia, cotornici, pernici, quaglie, tortore, tordi, orioli, beccafichi o ficedu'e, usignoli, ortolani e silvie, nonchè uccelli acquatici, che nidificavano e prolificavano in quegli stermitati ornitoni, dove erano piantati alberi, zampillavano fontane, scorrevano ruscelli pescosi, tra scogli e roccie con grotte artificiali dove potere nidificare.

Perciò potevano vantarsi di avere a loro disposizione qualsiasi uccello selvatico, ed in qualunque stagione, specialmente d'inverno.

Tornando al libro di Apicio, egli primieramente fa menzione dello struzzo che insegna a fare lesso con erbe aromatiche e salsarlo con una amidonata che corrisponderebbe, press'a poco, alla salsa *poulette* dei cuochi francesi moderni. Un'altra salsa bianca, per oche, polli ed altri uccelli lessi — che corrisponderebbe al nostro *bianco-mangiare* o *blasmangere* degli epularî trecentisti, ed un'altra scura simile alla salsa catallonica venuta in appresso —, oltre all'amido addensato v'erano i pignuoli abbrustoliti nella prima, le nocciuole avelline oppure le mandorle dolci abbrustolite nella seconda. Non parlo poi delle salse col vino mirtino — pure citate da Columella — nè di quelle colla nepitella o *melissa nepeta*, nè di quella a base di spigonardo (*andropogon nardus*) —, dalla quale per avventura ne derivò *l'aspicatus* e quindi, per corruzione *l'aspic* — che servivano a confezionare, insieme ai pistacchi, delle salse verdi, ottime per accompagnare: tordi, beccafichi, pavoni, fagiani ed oche ed altri uccelli arrostiti.

Accennerò anche soltanto alle salse — quasi sempre a base di nocciuole, o di mandorle, o di pinocchi tostati, di miele, di vino drogato, di aceto aromatato, d'olio liburnico, ecc. — che servivano persino ad accompagnare vivande di fenicotteri e di psitachi (cioè di pappagalli), specialmente nei cibrei confezionati colle loro lingue carnose, di cui Plinio, famoso naturalista, riferisce essere stato Apicio il primo degustatore: *Phœnicopteri linguam præcipui saporis esse Apicius docuit.* Egli insegna a far bollire questi uccelli in pentola (*cacabium*), con acqua, sale, anici ed un po' di aceto. A mezza cottura, v'aggiunge porri e coriandri. Poi, a parte, ammannisce la salsa co' suddetti aromi e savori, addensati coll'amido. Lo stesso procedimento insegna per il pappagallo. E' degno di rimarco questa particolarità, che quando insegna il modo di farli arrostire, consiglia prima di farli un poco lessare, ma colle loro penne, togliendo però gl'interiori da una incisione praticata nel collo.

Gli uccelli di palude: ardea, botauro, fulica, rallo, ecc., che sovente sanno di pesciume oppure d'irco (cioè di caprone), consiglia, per togliere loro quell'odoraccio, d'introdurre nel ventre di questi, olive fresche infrante, di cucirne il taglio, ma cotto che fosse l'uccello, di levarne subito le olive.

Come dicemmo, le oche consiglia farle lessare e salsarle calde con la sua salsa Apiciona (Vedi nella prefazioncella delle *Salse* nel primo volume). Inquanto ai polli, vari sono i modi di prepararli, come pure svariate sono le salse che devono condirli. La prima è una salsa cruda, detta *anetina*, per polli lessi, composta di aneto (finocchio selvatico), menta, radice di *laser* (che sostituirebbe il nostro ramolaccio o *crin*), bagnata con aceto, coll'aggiunta di *carote* e di *liquame* (unto di cucina oppure strutto), senape ed olio, temperando il tutto colla sapa (mosto cotto con farina). La seconda è tutt'affatto corrispondente alla moderna, cioè il proprio sugo del pollo arrosto. La terza è quella del « pollo partico », che non ha nulla di speciale. La quarta è quella del pollo acetoso (*oxyzonus*), con aceto, olio e savore cotti insieme. Il « pollo numidico » è arrostito, su cui viene versata una salsa calda a base di aceto, miele olio e savore, insieme a pepe, comino, coriandro, radice di laser, ruta, cariote (specie di dattero) e pinocchi tostati.

Cito ancora, sommariamente, il pollo colle zucche lesse e quelle con colocasie pure lesse; il « pollo Variano » (che per avventura prese il nome da quel bestiale e vorace mangiatore che fu l'imperatore Vario Eliogabalo), che era un pollo in salsa bianca, fatta con latte, albume d'uova sode tritato, oltre i soliti savori ed aromi.

Il « pollo frontoniano » (che per avventura prese il nome da qualche ghiottone che si chiamava Frontone), veniva accompagnato con una salsa verde a base di aneto, porri, peverella, coriandro verde; mentre un'altra maniera di cucinare il pollo era quello che diede lo spunto al « pollo in pastiero » dei cuochi italiani, degli Epularî trecentisti (le *coq en pâte* dei francesi) e consisteva nel far cuocere il volatile avvolto in un intriso di farina e latte. Finalmente abbiamo il « pollo oliato » e quello farcito. Quest'ultimo, che generalmente era un cappone, veniva primieramente disossato, poscia ricostituito con la propria polpa, mista a tritume di carne (*isicia*), con uova e savori.

Questi accenni ho creduto bene di esporre ai lettori della nostra metodologia, onde persuaderli che le origini della cucina e la manipolazione di molte vivande — che erroneamente si attribuiscono ad alcuni cuochi moderni, i quali ne furono soltanto i modificatori — devono rintracciarsi in quella degli arcaici latini che modificarono e perfezionarono quella dell'Ellade, ossia della Grecia antica.

*
* *

Negli epularii italiani del XIV e XV secolo, noi troviamo molte vivande di pollo, d'intingoli o tocchetti, di *capirotate*, di *zeunie* e (d'onde i zemini), che costituivano — come già accennai — degli umidi o stufati, cioè vivande ricche di sugo.

Già accennai al pollo lesso, con salse bianche, oppure con salse verdi, ed anche in pastiero, come l'insegnarono ad ammannire i cuochi apiciani. Inquanto agli arrosti — come dirò nel loro capitolo assegnato — i cuochi italiani del medioevo insegnavano di praticare la così detta « entrata di spiedo », facendo dare uno o due bollori al pollo che doveva essere in seguito girato, ed anche posto nel forno. Così nell'Epulario del 300, scoperto da Lodovico Frati nella Bib. dell'Università di Bologna, leggesi: « *Per fare bello arosto de pollastri e de caponi e de capretti o de qualunque carne che merita essere facta arosto, prima, si fussi de carne grossa, falli trar un bollore, excepto si fusse vitello giovane, e poi lardarla come si farla arosto. Si fusse caponi, fazani, polastri, capretti o qualunche altra carne che metete arosto, fa che sia ben netta e polita. Poi mettila in acqua bollente e subito cavala fora e ponila in acqua fredda, e questo si fa acciochè sia più bella e meglio si possa cuocere* ». Nel grande banchetto che si diede a Milano, nel cortile del palazzo dell'Arenga, addì 25 giugno 1368, in occasione del maritaggio di Violante, figlia di Galeazzo Visconti con Lionello, figliuolo del re d'Inghilterra, nelle *Storie milanesi* dello storico Corio, che ha registrato la lista cibaria di quel pranzo di gala, troviamo già, alla 6.ª imbandigione: *Carne di Bo' e caponi grassi* con aliata; e nella seguente imbandigione, cioè nella 7.ª: *Caponi e carne in limonia;* quindi nella 14ª abbiamo: *caponi e pollastri in savor rosso e verde con pomi citroni* » (forse le melangole?)

In un'altro banchetto, dato puranco a Milano per la medesima fausta occasione, noi troviamo alla 2ª imbandigione: « *Pollastrelli con savore pavonazzo, cioè uno per scotella e pane dorato.* Quindi, insieme a pezzi di vitello, di castrato, di cignali, di capretti, compaiono: *pollastri, capponi, persutto, somata, salzici, e sapore bianco* ». Così nel 1473, il lunedì di Pentecoste, in un pranzo dato a Roma dal cardinale Riario in onore d'Eleonora d'Aragona, sposa del duca Ercole d'Este, nella lista riferita dal Corio, troviamo nella 1.ª imbandigione: « *fegatelli di capponi e di capretti; un pollastrello per scodella con savor paonazzo; crostate e pastelli di volatili; pastelli di pollo ed un lavoro d'arte in vivande: Andromeda liberata dal drago* ».

Nel pranzo dato dal maresciallo Trivulzio in occasione delle sue nozze con Beatrice d'Avalos Aquino, di stirpe aragonese, noi troviamo, alla 6.ª imbandigione: *Capponi* e *piccioni con salami, presciutti*, ecc.; nella 9.ª imbandigione, compaiono: *Pollastri cotti con zuccaro, bagnati con acqua di*

rose; nella 11.ª l'immancabile *pavone arrosto.* Nel pranzo offerto a Bianca Maria Sforza, in Innsbruck, quando andava sposa a Massimiliano I re dei Romani (29 dicembre 1493), compaiono, verso la fine del convivio, « *polastri storiati rostiti cum sapor de amandorle* », ecc.

Nel *Trinciante* di Vincenzo Cervio, che fu scalco del Cardinal Farnese, descrivendo il banchetto datosi in occasione delle nozze del principe di Mantova (1581), menziona, oltre agli inevitabili *Paoni bianchi rivestiti, adornati con la rota della loro coda et pieni di fetuccie di seta et oro, di diversi colori, con confetti longhi dorati à modo di puntali d'oro, che pendevano da per tutto alli pavoni, i quali stavano in piedi come se fossero vivi, con un profumo acceso de fuoco nel becco et un motto amoroso tra un piede et l'altro,* la comparsa, verso la fine del banchetto, di *Pollanche d'India, imborracciate, con pasta fritta attorno; Pollastrini marinati,* ecc.

Finalmente, nelle cronache fiorentine del XVI secolo, quando in casa Rustici venivano dati quei famosi banchetti, ai quali partecipava quel cenacolo d'artisti del quale faceva parte Andrea Vannucchi (detto Del Sarto), Aristotile di San Gallo, Roberto Lippi, costituenti la compagnia del *Pajuolo,* il Rustici offerse un pasticcio, in forma di pajuolo, entro cui Ulisse tuffava il padre per ringiovanirlo, e padre e figlio erano due grossissimi capponi. Così, pure, la compagnia della *Cazzuola,* emula della precedente, aveva, in un banchetto memorabile, costrutto un'edifizio, con colonne fatte di lesso, fasciate di trippe e per capitelli avevano capponi arrosto con cimase di lingua, ecc.

« In Francia, al principio dell' VIII secolo, — scrive il Lacroix (bibliofilo Jacob) — : la distinzione precisa tra gli alimenti magri non era ancora fatta. Certi teologhi, pensando che alcuni volatili potessero passare per animali a sangue freddo, ne permettevano l'uso nei giorni d'astinenza ». Egli cita, per prova, il seguente aneddoto : « Un monaco dell'Abbazia di Cluny essendo andato a visitare la sua famiglia in un giorno di magro, ed essendogli stato detto che non vi era altro che pesce per il pranzo, egli, avendo scorte parecchie galline sull'aia, preso un bastone, ne accoppò una e recatala alla madre, disse :

« Ecco il pesce che mangerò oggi.

« Come ! figlio mio, gli disse la buona donna, avete permesso di mangiar grasso al venerdì ?

« No, rispose egli, ma una pollastra non è carne : gli uccelli ed i pesci, essendo stati creati contemporaneamente, hanno comune origine e natura ».

Questa leggenda ingenua appartiene al X secolo ; e benchè l'opinione di quel monaco benedettino ci possa sembrare oggigiorno per lo meno singolare, si deve forzatamente convenire ch'egli non faceva altro che conformarsi all'opinione di qualche teologo. Nell' 817, un concilio ad Aix-la-Chapelle riconosceva che un nutrimento così delicato non rispondeva che imperfettamente all'idea di mortificazione che si addice alle prescrizioni della Chiesa, che ordinano di fare di magro e proibiscono ai monaci di mangiare del pollame, eccetto quattro giorni a Pasqua e quattro giorni a Natale.

Ma questa interdizione non cambia nulla ad un uso stabilito in certe parti della cristianità; e alcuni fedeli, persistendo a credere che il pollame ed i pesci siano degli alimenti magri, continuarono ancora, durante qualche tempo, a nutrirsene nei giorni d'astinenza. Noi vediamo ancora, in pieno XIII secolo, San Tommaso d'Aquino, le di cui decisioni avevano grande autorità in quistioni di disciplina, classificare certi volatili tra gli animali a sangue freddo. Tuttavia una disciplina uniforme si stabiliva poco a poco, e la Chiesa interdisse ai cristiani l'uso dei volatili nei giorni d'astinenza facendo eccezione per : le folaghe, le gallinelle, le arzavole, gli smerghi, i piombini, i merli d'acqua, ecc., e due o tre specie di piccoli quadrupedi anfibî, tra cui la lontra ed il castoro.

È per avventura da ciò ch'ebbero a scaturire quelle false idee popolari sull'origine delle folaghe, che alcuni facevano nascere dal legno marcio dei vecchi navigli, gli altri dai frutti d'un albero (1), o dalla gomma di un abete, altri ancora da una conchiglia fluviatile analoga alle ostriche.

(1) *Vedi* Cosmografia universale *di Munster* ; *in fol. Basilea, 1552.*

Per quanto si rimonti nella storia della cucina, l'allevamento e l'ingrassamento dei volatili di cortile furono sempre, sino dai romani, praticati su larga scala dalle massaie e dai villici.

Tra gli ufficiali dell'antica corte di Francia, se ne trova uno che è incaricato della « polleria » e al quale un ordinanza resa da San Luigi, nel 1261, dà il titolo di *poulailler* (pollaiuolo).

Il *Ménager de Paris* ci apprende che l'ingrassamento per *gavage* (ingozzamento) si praticava come oggidì, privando i giovani polli di luce e di movimento e ingurgitandoli, mediante un imbuto, di becchime feculaceo, e cita le celebri *cages* (gabbie) o cortili (*basse-cours*) del XIV secolo, particolarmente quella di *Hesdin* nell'Artois, dei duchi di Borgogna; quella del *Re*, al palazzo *Saint-Pol* nella via S. Antonio a Parigi; quella del Signor *Hugues Aubriot*, prevosto di Parigi; e quella del borghese *Charlot* al Marais. Si menzionano i capponi nei poemi francesi del XII e XIII secolo; ma le pollastre non vengono menzionate prima del XVI secolo.

Sotto la dominazione romana, i Galli facevano con Roma un commercio considerevole d'oche grasse. Questo commercio cessò quando la Gallia passò sotto altri padroni, ma l'oca continuò a mantenersi in favore nel paese che l'aveva moltiplicata con una cura particolare. Anzi fu, durante varii secoli, la polleria la più stimata sulla mensa dei grandi.

Carlomagno aveva ordinato che i suoi dominî fossero abbondantemente provvisti di numerosi sciami d'oche, che venivano condotti alla pastura come delle greggi di agnelli. Il proverbio antico diceva: *Chi mangia l'oca del re, cent'anni dopo ne rende le penne*, costituiva, pur tuttavia, il regalo della tavola dell'artigiano e del borghese. Il rosticciere nella sua bottega non aveva quasi che delle oche; perciò quando furono riuniti in comunità, ricevettero il nome di *oyers* o *oyeurs* (ocaiuoli). La via di Parigi dove avevano stabilite le loro rosticcierie, chiamavasi via delle *Oues* (oche), e, poscia, per corruzione, via degli *Ours* (orsi). La *Rôtisserie de la Reine Pédoque* è il titolo di una serie di novelle boccacesche di Anatole France, che fa raccontare da Jean Tournebroche.

L'addomesticamento delle anitre selvatiche vuolsi sia affatto recente; così pure si tentò, ma senza risultato, di addomesticare la bernacla o branta e la gallinella di stagno. Alcuni attribuiscono al famoso Giacomo Cœur, tesoriere di Carlo VII, che manteneva grandi relazioni commerciali col Levante, l'introduzione dei tacchini in Francia e in Europa; altri pretendono che si debba questo presente al re Renato, conte di Provenza; ma secondo l'opinione la più accreditata, questo uccello esotico non sarebbe stato introdotto in Francia che sotto Francesco I, dall'ammiraglio Filippo de Chabot, e lo stesso Bruyérin-Champier afferma che non lo conobbe che più tardi (1). È a un di presso verso quell'epoca che le faraone furono introdotte, provenienti dalle coste della Guinea, da alcuni mercanti portoghesi; ed il viaggiatore naturalista Pietro Bélon, che scriveva verso il 1555, afferma che, al suo tempo: « esse s'erano diggià tanto moltiplicate nelle case dei grandi signori che sono diventate comuni ».

(1) *Un naturalista francese, l'Oustalet, ha raccolto varie notizie sull'origine del tacchino, secondo le quali questo animale fu importato dal Messico, dove Fernando Cortez nel 1520 lo trovò già allo stato domestico. Dal Messico i nuovi pavoni indiani, passarono, come è naturale, nella Spagna, importati dai RR. PP. Gesuiti perciò designati, durante vari anni, come uccelli dei Padri Gesuiti; ed alcuni anni dopo, in Inghilterra, insieme a due altri buoni alimenti, i carpioni e la birra, sotto il regno di Enrico VIII. Gli Inglesi, forse perchè il commercio dei nuovi volatili era fatto da mercanti turchi, o forse per l'opinione molto diffusa che le Americhe, allora scoperte, appartenessero alle Indie orientali, chiamarono* Turkej *i tacchini, la cui presunta origine indiana si ritrova nel nome italiano di* gallo d'India *ed in quello francese di* Dindo *o* Dindon, *cioè: d'Inde,* sottinteso *Coc. In principio i tacchini erano riservati per i grandi banchetti e formavano una vivanda di gran lusso, ma presto divennero comuni ed il loro allevamento prese tali proporzioni che, un secolo addietro, la sola città di Norwich spediva, in tre giorni, a Londra, 4000 tacchini. Anche in Francia, secondo alcuni documenti d'allora, il tacchino era ritenuto come un cibo molto ricercato, tanto che lo si offriva ai sovrani; anzi, sotto Enrico IV, (il re desideroso che ogni suo suddito avesse, la domenica, un pollo in tavola), i fornitori reali fecero una razzìa di tacchini senza pagarli, sotto il pretesto che essi erano destinati alla* mensa della Regina.

Il pavone, introdotto in Roma da Ortensio, tiene un posto cospicuo e cavalleresco sulle mense signorili del medio-evo. Secondo le vecchie *romancie*, la carne di questo *nobile uccello* è la *carne dei prodi*. Un poeta del XIII secolo dice che i furfanti hanno tanto gusto per la menzogna quanto un affamato per la carne del pavone. Al XIV secolo i cortili erano ancor pieni di questi uccelli d'apparato, che facevano alla volta l'onore e le delizie delle tavole signorili; ma, poco a poco, il tacchino ed il fagiano detronarono intieramente questo magnifico volatile, la di cui carne fu riconosciuta dura e coriacea, poichè si vede che, nel 1581, la *Nouvelle coutume du Bourbonnais* non stima più un pavone che due soldi e mezzo (circa tre franchi di moneta attuale).

E fu vera giustizia! Poichè, francamente, a parte le idee sentimentali che la cavalleria medioevale attribuiva tanto al pavone che al cigno, che all'airone e ad altri uccelli, diremo *araldici*, la loro carne, per un buongustaio nient'affatto imbevuto di quella metafisica del palato cavalleresco, vale ben poco a confronto di quella del tacchino, della faraona e del fagiano; senza parlare dell'*agami*, del *wild cock*, del *hocco* della *otarda* e di altri gallinacei dell'America, che vennero dallo stato selvaggio ridotti a quello domestico, come si fece anche pei fagiani, nelle fagianerie.

Tutti hanno potuto già convincersi che il pregio di quelli uccelli consisteva maggiormente nelle loro penne che nel sapore delle loro carni, tanto più che le sole saporose sarebbero quelle della pavoncella o pavona giovane, ma ripudiate da quei cuochi della metafisica cavalleresca, perchè il loro manto pennuto è, in quella verde età, molto scialbo ed incolore. Per lo stesso motivo, le femmine — molto migliori dei maschi — non venivano servite, perchè il loro pennaggio era poco decorativo, conciossiachè tanto i cigni che i pavoni venivano serviti colle loro penne, su larghi piatti d'argento, ed accompagnati in tavola e salutati da concerti musicali, come si scorge in una figura che illustra quel prezioso cimelio del *Virgilio* in foglio, pubblicatosi a Lione nel 1517.

Sono stati i buongustai moderni, quali il Grimod de la Reyniere, il Brillat-Savarin, il marchese de Coussy, il de Brisse, ecc., a dare alle tacchine, alle fagiane, alle faraone e simili, il loro pregio gustatorio e confermare la loro supremazia, pel gusto delle carni, sopra quelle dei maschi; quindi addivenire, colle selezioni di razza, cogli incroci dei nostri gallinacei indigeni con quelli originarii dell'Asia — specialmente con quelli di Giava, del Tonchino, di Bantam, ecc. — per opera degli avicultori olandesi, fiamminghi, inglesi e francesi, a costituire dei tipi scelti, dai quali scaturirono quelle razze di pollame dette di Houdan, di Crève-cœur, della Bresse, di Dorking della Campine, che, come le nostre padovane, bresciane, piemontesi, toscane, emiliane, ecc., si migliorarono anche per un più razionale mangime, anzi becchime, poichè è dal pulcino che s'inizia la coltura razionale per l'allevamento; tanto per la produzione delle uova, quanto pel miglioramento nel sapore delle carni. Anzi, se si deve rimontare fino alla prima scaturigine della vera selezione, è nella cernita delle uova da far covare che s'inizia questa importante branca dell'economia rurale fonte di tante ricchezze e di benessere per tante famiglie, che traggono la loro origine precisamente: *ab ova*.

Della pollastra, del pollo e del cappone.

La **gallina** costituisce un alimento superiore a quello di tutti gli altri volatili domestici — tra i quali è il più apprezzato — sia per la delicatezza delle sue carni che dànno un brodo squisito — ottima risorsa anche per i malati — che per l'abbondanza delle uova, delle quali già constatammo le preziose risorse alimentari, senza contare quelle che enumereremo nell'arte dulciaria.

La varietà delle galline è sterminata, dalle alte e grosse francesi di Houdan (Seine-et-Oise), dalle fiamminghe di Anversa, di Liegi e della Campine brussellese, da quelle nostre padovane, venendo a quelle

piccole della Concicina e del Tonchino, non più grosse d'una pernice del Brasile, cioè poco più d'una quaglia. Non staremo quì a enumerarle. L'essenziale è che, per l'impiego alimentare si scelgano dei soggetti abbastanza giovani, ben nutriti e pingui, dalla cresta di un bel colore roseo, e preferibilmente di piumaggio chiaro — non già perch'abbia influenza sulla maggior bontà delle carni, ma perchè, generalmente, quelle di penne scure non hanno la pelle altrettanto bianca che quelle dalle piume chiare. La gallina serve, di preferenza, per essere cotta lessa.

La **pollastra** — detta anche, gallicamente, *pollarda* — è la giovine gallina che per essere destinata ad ingrassare vien condannata al riposo in una semioscurità, mentre le viene somministrato un'eccellente becchime fatto di risone cotto, anche nel latte, oppure di polenta di farina di meliga, d'onde la differenza della tinta della pelle: bianco-lattea e buttirosa nelle prime, come quelle di Mans, della Fleche, di Bresse di Crève-cœur, di Houdan, di Rennes, di Barbezieux, e generalmente di quelle francesi, olandesi e belghe (i di cui pulcini vennero anche nutriti con un becchime composto di foglie d'ortica trite con farina di mais); piuttosto gialletta, per quelle di razza nostrana, come le succitate di Piemonte, di Padova, di Brescia, ecc. Il cuoco distinguerà quando una pollastra è giovane o vecchia dal groppone; allorquando questo è rosso e fesso, vuol dire che il volatile potrà servire per essere lessato e produrre un buon brodo, oppure anche fornire una discreta fricassea, ma mai per un buon rosto, sia nel forno che nello spiedo, dove, specialmente per essere girate, si richiedono pollastre giovani e tenere, al punto che, una volta, per ottenere quella tenerezza di carni, si concedeva al volatile un bollore, costituente quello che si diceva: « l'entrata di spiedo ». Inquanto alla bontà e tenerezza delle carni, certamente queste qualità dipendono dal miglior sistema d'ingrassamento, al punto che le *poulardes* di Mans, della Bresse, della Fléche, ecc., come pure i tacchini di quelle regioni (dove l'avicoltura è da molti anni in onore, nello stesso modo che l'ingrassamento dell'oca presso i Tolosani, dell'anitra domestica presso i Ruennesi, ecc.), attingono dei prezzi enormi, non minori di un bel marengo sonante.

Laonde, per noi, la *pollastra* significa quella *ingrassata*, cui corrisponde la *poularde* delle massaie e cuochi francesi. Ora, tanto la pollastra nostrana che la *poularde* delle località summentovate francesi, belghe, ecc., sono un prodotto più o meno artificiale del pollaio; esse si coltivano allo scopo di ottenere, mediante la selezione e l'allevamento razionale, una specie particolare di gallinacei, dalla carne delicata e gustosa, ovverosia un genere, non solamente buono, ma anche di lusso, adatto alla compilazione — sovente ispirata a megalomania esoterica — delle grandi minute: *Vanitas vanitatum et omnia vanitas!....*

* * *

Da noi l'industria del pollame ha preso da qualche anno un bello sviluppo, mercè le cure degli allevatori del Veneto, dell'Emilia, delle Romagne ed un poco anche del Piemonte e della Toscana. Però è sempre nelle regioni padovane dove si coltivano le razze migliori, quali la *Polverara*, la *Gigante di Padova* (bianca e nera, la camosciata, l'argentata, l'italiana cenere e la dorata). Le padovane sono famose dovunque per la loro carne dolcissima, delicata, tenera e bianca, veramente squisita, tantochè possono contrapporsi a quelle succitate di Mans, della Bresse, di Crevecœur, del Calvados ed a quelle Houdan ed altre di Francia; alle belghe, alle olandesi ed a quella spagnuola, della cui origine si narra questo fatto. Cristoforo Colombo, durante i suoi viaggi, lasciava coppie di animali domestici nelle isole che scopriva, allo scopo di popolarle co' detti animali. Orbene, a Cuba, si è rintracciata una tal razza di galline, che, rimportata nella Spagna, è considerata come di lusso, e dà infatti pollastre di carne delicata e saporita. Eccellente pure è la *Dorking* (inglese), di cui abbiamo superbi campioni anche in Italia. Vuolsi che la *Dorking* abbia origine dalla conquista della Gran Brettagna fatta dai Romani. È descritta da Columella, la *Dorking*, come avente 5 dita, ed accennata nei *Commentarî* di Giulio Cesare. La *Leghorn* — pure inglese — trasportata da C. Colombo nel suo secondo viaggio in America, venne da lui stesso battezzata col nome di gallina di Livorno (*Leghorn*), i di cui campioni originarî si trovavano nel nostro Valdarno.

I **capponi e le capponesse** di razza padovana, ingrassati con cure speciali riescono qualcosa di enorme addirittura.

I **galletti co' gallettini** sono, per ordine di nascita, gli esemplari primi dei gallinacei. I *pulcini*, come vengono detti i neonati della gallina, non costituiscono il più sano alimento; è necessario almeno che lancino all'aria frizzante dei mattini primaverili le prime note per essere dichiarati idonei.... all'arrostitura. Questa è veramente la cottura che meglio loro si addice. In Toscana vengono denominati *gal-*

letti di primo canto, nome che ritengo più adatto di quello di *pulcini*, come li catalogano, erroneamente (1), nelle metodologie francesi, sotto il titolo di « pulcini d'Amburgo » (*poussins d'Hambourg*). Sempre la solita « fiera di vanità » dei *bonnets blancs* d'oltralpe. Gustosi nei mesi di Maggio e Giugno; si servono pure intieri accompagnati con minestre d'erbaggi ed anche cotti in umido, uniti con farinacei.

Il **galletto,** divenuto più adulto, prende il nome di pollo, ed è usato il più comunemente nelle cucine; vi è poi il *pollastro*, che è più piccolo del pollo comune, ed il *pollastrino da campo*. Esso si presta ad ogni sorta di arrostiture: sulla gratella, nel forno o nello spiedo. Il pollastrino da campo è nella sua migliore forma, cioè diviene eccellente nel tempo della mietitura, allorchè si nutre abbondantemente piluccando i grani caduti dalle spighe mature sull'aia o nei solchi dei campi dopo la raccolta delle messi; e vengono detti dai francesi: *poulets de grain*. La cucina borghese li ammanisce in manicaretti, in intingoli ghiottissimi con condimento di pomidoro fresco e di peperoni. Preso, ucciso, gettato nell'acqua bollente per spennarlo con più rapidità; svuotato, nettato, quindi diviso in quattro parti, infarinato e poi subito impanato e fritto con strutto abbondante, è una vivanda estemporonea semplice e deliziosa. Insuperabile se, spaccato in due, cucinato « alla batrachide » (*à la crapaudine*), su gratella, oppure intiero, nel tegame di servizio, dentro al forno, con burro, e spolverato di sale misto ad una puntina di pepe di Caienna.

Il **pollastrone** è il pollo più grosso; usasi prepararlo grillettato, in fricassea od in salsa gialla; oppure arrostito all'italiana (freddo), con contorno d'insalate, (cotte o crude), composte quest'ultime, di: pomidoro, cetrinoli, ravanelli, peperoni, ecc., tagliati a fettine; od alla napoletana, con insalata mista, o di « rinforzo », rilevata con salse forti e salsa di maionnesa a parte.

Il **pollo** comune, se convenientemente stagionato nella stìa, si compone in vivanda d'ogni maniera; preferibilmente grillettato, con guarnizioni d'erbaggi o di farinacei; insaporito col vino bianco secco; alla Marengo; « alla cacciatora »; co' funghi; alla spagnuola; coll'erboline; alla lionnese, o co' tartufi cotti nel madera o nel marsala vecchio.

Dal pollo come dalla pollastra si ricavano i petti per foggiarli in *sovrane* (*suprémes*), ornate in diverse guise, ripiene, farcite, o semplici, con accompagnamento di salse bianche, alla tedesca, all'ungherese, con giardiniere, od alla finanziera. Eccellenti lessati con guarnizione all'inglese e salse con passato d'erbaggi, ovvero alla milanese, impanati, dopo avere smembrato il pollo e foggiato a costolette, quindi cotto col burro in saltiera, e burro di color nocciuola sopra. Degne di menzione sono le eccellenti galantine di pollo ed i manicaretti gustosi fatti con le loro rigaglie. La stagione loro propizia è dal Luglio al Dicembre.

*
* *

Una volta era utile di conoscere le stagioni più propizie al consumo di un dato genere di pollame, nè è disprezzabile simile conoscenza anche oggi; però, per mezzo dell'incubazione artificiale di razze pure e precoci, si possono avere polli, piccoli o grossi, pollastre, pollanche, faraone, nonchè tacchini, anatre e via di seguito, in ogni mese, specialmente in quelli nei quali la natura ci sarebbe stata avara. Con tuttociò l'industria domestica del pollame, diffusa in tutte le regioni d'Italia a causa della mitezza del nostro clima, fa concorrenza all'industria, costringendo la produzione a rimanere in gran parte allo stadio antico. Del resto, per il gusto della nostra mensa, non potremo dare mai uno straordinario impulso all'industria del pollame ingrassato artificialmente col così detto « gavaggio » (*gavage*).

L'ingrassamento artificiale dei polli — ammonisce un provetto pollicultore — è la vera pietra di paragone per stabilire il grado di ghiottoneria delle varie popolazioni. Infatti, mentre in Francia è tanto in pregio, mediocremente lo è nel Belgio, sconosciuto, o quasi, presso gli altri popoli. La raffinatezza dei francesi nell'arte cucinaria ha portato l'ingrassamento dei polli al grado di un'industria che non trova confronti in altri paesi.

« Gl'italiani, invece, dai gusti più semplici dei loro fratelli d'Oltre Alpi, difficilmente acquisterebbero, sui mercati, dei polli ingrassati artificialmente, pel sapore speciale che acquista la carne, mentre, in Francia, a parità di peso, si paga di più, per ogni capo, il pollo ingrassato artificialmente di quello ingrassato naturalmente ».

---

(1) *Dico erroneamente, perchè i così detti* pulcini *di Amburgo non sono pulcini ma polli minuscoli — come le* Bantam *o piccole galline di Giara — più piccole talune dei piccioni ordinari, vale a dire grossi quanto una bella tortora. La loro carne è delicatissima, a patto di cuocerli lestamente perchè si rosolino bene.*

Per le ragioni suesposte, seguita, in tutto il continente e nelle isole, l'usanza trasmessaci dai nostri remoti proavi di preparare i capponi e le capponcine, industria casalinga che non è possibile esercitare che nella nostra Italia, o sulle coste Mediterranee della Francia e nei paesi al Sud dell'Europa. I Romani conobbero ed apprezzarono più d'ogni altro popolo la squisitezza delle carni degli animali castrati, ed Apicio ci trasmise alcune formole di cucina romana per cui vengono ammanniti varî campioni della fauna commestibile, compilate secondo le norme più squisite che si conoscessero allora.

I **capponi,** come già accennai, s'impinguano in Italia con l'estirpazione degli organi genitali e per cure speciali senza l'ingrasso forzato, per cui il sapore delle carni rimane omogeneo.

Non sia meraviglia dunque se i capponi siano tanto ricercati sui nostri mercati più che altrove. La castrazione si pratica sui galletti di circa 4 mesi, ed in sul finire dell' estate, nel momento in cui i testicoli cominciano a svilupparsi. Si castrano anche i galli adulti, ma occorre attendere la fine dell'autunno, quando è terminata la stagione dei loro amori. Le femmine — come pure le tacchinette — possono essere anche castrate, mediante l'estirpazione delle ovaie; questa castrazione è più difficile e più aleatoria di quella dei maschi, essendo le ovaie situate molto più profondamente nell'interno; però in certe regioni d'Italia si ottengono *capponcine* (come le « pollarde » della Bresse e del Cavaldos), i di cui soggetti sono venduti a prezzi altissimi. È con questo sistema che si ottengono le pollastre ingrassate e le capponesse della Lombardia, dal grasso quisitissimo, che serve a rimpiazzare, in molte vivande, l'ottimo burro di Milano (Vedi la form. 541 *bis*, in fondo al 1.° Volume di questo trattato, sotto il titolo: *Maccheroni dei Cavalleggeri*). Nel centro d'Italia, l'ingrassamento dei galli vergini e delle galline che non hanno ancora ovato, si fa in ogni casa colonica e si ottengono prodotti di carne delicata e di grosso peso.

I capponi riescono buoni lessati. Sono pure ottimi girati nello spiedo, ben bardellati con falde di lardo, od anche cotti nel forno su d'una lettiera di legumi aromatici, capaci, sudando, di profumare le carni del sovrapposto bipede implume; oltrechè possono essere ammanniti e serviti, generalmente, con quei condimenti e guarnizioni che ben si adattano alle pollastre.

Con le parti inferiori del pollame: ali, colli, ventrigli e fegatini se ne fanno minestre o manicaretti gustosi, che noi nominiamo *rigaglie*. Specialmente con le creste di giovani galli e con gli arnioni, nonchè con le uova non nate delle galline si preparano manicaretti di cui può vantarsi il cuoco che alla perizia ed alle cure della sua arte sa accoppiare il buon gusto dell'impiattatore e la celerità dell'operatore moderno alla condotta dei fornelli.

Egli è perciò che, concludendo, non dobbiamo meravigliarci se il marchese di Cussy potesse affermare, innanzi al grande imperatore Napoleone, di trovare nel pollame tante risorse culinarie da sentirsi capace di far preparare, ogni giorno, per la mensa imperiale, una differente vivanda di pollo, d'onde le 364 maniere di cucinare il pollo del marchese di Cussy, l'Intendente Generale e Direttore dei Servizî di Cucina di Napoleone I.

Come si sceglie, si prepara e si taglia un pollo.

Già diedi, succintamente, alcuni cenni sulle migliori qualità di pollame, sul loro ingrassamento, e circa le stagioni più propizie per farne vivanda; e quali ammannimenti speciali si confacciano più agli uni che agli altri: per l'età, per il sesso e per altre modificazioni artificiali apportate agli elementi costituenti il pollame. Ne darò pochi altri, cominciando dalle qualità che deve avere un pollo giovane:

« I segni esteriori che fanno riconoscere un pollo giovane — scrive il dott. A. Moreau — e di stagione, e di buona qualità, sono i seguenti: la pelle dev'essere fina, soffice al tatto, bianca con una leggera tinta bluastra, le zampe devono essere grosse, il collo forte. Nei volatili vecchi le zampe sono magre e rugose; i polli giovani ma denutriti, hanno il collo sottile, le zampe magre, la carne delle coscie zebrata di placche verdastri. Poscia, in vista di un esame più profondo, si pone il pollo sul dorso e, dopo aver tastato il ventre ed il petto per assicurarsi della loro sofficità e fermezza, si prende tra il pollice e l'indice della mano destra la punta dello sterno (*brechet* dei rancesi), che chiude la gabbia toracica, e lo si piega senza scosse da dritta a sinistra e reciprocamente; ora: se obbedisce con facilità, senza rigidezza ai movimenti impressi, se, d'altra parte, la carne delle alette (*áilerons* dei francesi), qualora la si pizzichi leggermente, risulti tenera, ed i tendini interni non siano duri, il pollo sarà di buona qualità.

« Non fa bisogno di dirlo, che la razza, l'età, la grossezza, lo stato di pinguedine del pollo devono essere presi in considerazione quando s'agisce di decidere sotto quale forma lo si ammannirà. Il pollo grasso è preferibile per rostito; il pollo magro, al contrario, non si mette allo spiedo, ma entra nella confezione degli intingoli (*ragoûts*). Il pollo detto « alla regina », che è stato ingrassato avanti che prenda la crescenza, è il migliore per la fricassea. Se la scelta fosse possibile, non si dovrebbe altrimenti consumare che polli che già corsero attraverso i campi ed i boschi prima dell'ingrassamento. La loro carne sarà forse meno tenera, ma più saporita e delicata, ed il grasso di qualità molto migliore. L'ingrassamento artificiale, praticato oggidì su vasta scala, è stato ispirato da una ghiottoneria mal intesa ».

L'ideale d'un buon gustaio è una giovane e grassa pollastra, ben pasciuta, e riempita di finissimo preparato di altro pollo, cui saranno stati uniti dei tartufi, della lingua, delle uova sode, o dadolata della stessa carne od anche di fegato d'oca; che messa a marinare per qualche ora, quindi asciugata, ben untata, oppure bardellata di lardo di prosciutto, incartocciata, viene imberciata e girata nello spiedo. Lo stesso dicasi del *cappone*, che può anche essere messo nel forno, ben bardellato e coricato sopra una lettiera composta di ventresca e di verdure (*mirepoix* dei francesi). In Romagna, come pure nell'Emilia, dove abbondano i capponi, e non a tanto caro prezzo, questi vengono messi anche a lesso, specialmente quando si tratta di fare un brodo ricco e grasso, per lessarvi i cappelletti, cioè fare i *caplett in brœd de capónn*. È una delle vivande loristiche italiane più ricche, più gustose e più semplici, che ricorda i tempi patriarcali di « Bologna la grassa ».

*
* *

Il pollame lo si deve saper uccidere; bene ucciso si conserva più a lungo ed ha migliore apparenza. Prima di ucciderlo deve stare dalle 14 alle 16 ore senza mangiare. In tal modo si conserva maggior tempo e non acquista quel sapore sgradevole, che spesso si rinviene nel pollame, per la decomposizione del nutrimento rimasto indigesto nello stomaco. Miglior uccisione è quella di recidergli la carotide colle forbici ben appuntate e taglienti, nell'interno del becco; fargli bene colare tutto il sangue e poscia lavare la bocca ed il becco con aceto. Lo si lascia in seguito, durante 10 a 12 ore — ed anche più secondo la stagione — esposto all'aria, in un luogo fresco, p. e. in una cantina ben ventilata e sana, affinchè le carni, raffreddandosi, facciano massa ed acquistino quella tenerezza che s'ottiene soltanto con quelle suindicate precauzioni.

Benchè la sola esperienza possa dare quella sicurezza necessaria per scegliere un bel pollo giovane, tuttavia non sarà discaro se accenniamo ai seguenti requisiti, desunti dall'ottimo e già citato libro: *La Cuisine et la table moderne* della Libreria Larousse di Parigi.

Una volta spiumato il pollo od altro volatile di cortile, dev'essere sbuzzato ossia sbarazzato dei suoi visceri ed intestini, dei quali alcuni, e tra i primi: il cuore, il polmone, il fegato (sbarazzato della cistifelia o vescica biliare), ed anche gli arnioni (se è un pollo) ed il ventriglio sono conservati essendo commestibili. Il pollo verrà, in seguito, fiammeggiato sulla vampa viva del fuoco o, meglio, sulla lampada allo spirito, che non produce affumicamento; ciò serve per eliminare le piccole piume o caluggine che possono sussistere aderente alla pelle. Quindi verrà *tagliato*, oppure imbrigliato a seconda della varia maniera d'ammannimento cui vorrete sottomettere il volatile.

Per svuotarlo, voi situerete il pollo sul ventre, inciderete la parte superiore del collo in tutta la sua lunghezza; slargherete l'incisione precedente per ritirarne il gozzo e la trachea; quindi rivoltate il pollo sul dorso, incidete il disotto del groppone e togliete gli intestini ed altri visceri. Se si tratta di tagliare il pollo per farlo, p. e., grillettare, voi lo situerete sul lato sinistro e taglierete, disarticolandola, la coscia destra, quindi taglierete l'ala destra, disarticolandola ed asportando insieme il filetto (muscolo grande pettorale); nello stesso modo procederete — coricando il pollo sul lato destro — per disarticolare i due arti di sinistra; staccate quindi i filetti dallo sterno; tagliate in due pezzi traversali la carcassa, di cui una parte, è detta superiore o anteriore, l'altra inferiore o groppone; le ali si possono anche suddividere in aleroni o punte d'ala, e le gambe disarticolate dalle coscie, al ginocchio, come pure le zampe, per costituire, quelle che i francesi chiamano *abatis*.

Per imbrigliare ed accosciare un pollo, situatelo — appena sventrato e sbuzzato sopra e sotto — sul dorso; traversate col lardatoio (lungo ago dritto come quelli da imballaggio) la coscia sinistra, il ventre e la coscia destra; coricate il pollo sul lato sinistro, e traversate, col detto « passa spago » o lardatoio, l'alerone destro; coricate il pollo sul lato destro, traversate la carne del dorso e l'alerone sinistro; rimettete il pollo sul dorso; tirate fortemente sulle due estremità di spago che si trovano capo a capo, annodatele, poi tagliate i due mozziconi pendenti. Traversate, con la cordicella infilzata nella cruna del lardatoio, la parte inferiore della gamba (detta ancora impropriamente coscia) sinistra, il basso ventre (sotto la punta dello sterno ossia del beccuccio) e la parte inferiore della gamba destra; ritraversate, in seguito, nel senso in-

verso, la parte inferiore del corpo; tirate i due capi della cordicella di filza, annodateli serrandoli fortemente; per tal modo il pollo sarà solidamente imbrigliato ed accosciato. In questo punto, quando occorra bardellarlo, verrà fasciato con falde o bardelle di lardo, sopratutto per ricoprire la parte anteriore del petto, legato e posto in condizioni per essere messo nello spiedo.

Quando il pollo, cotto intiero, dovrà essere scalcato, primieramente si procederà al taglio delle coscie in questo modo: infilzate i rebbi del forchettone nella parte posteriore della coscia; pesate verticalmente sulla forchetta, facendo leva per modo da scartare e sollevare quel membro, mentre il coltello scivolando lungo la parte laterale inferiore della carcassa sternale, staccherà la coscia disarticolandola alla giuntura tendino-cartilaginea dell'osso del bacino. Lo stesso procedimento per la coscia opposta. Quindi si passerà allo smembramento delle ali: piantate posteriormente la forchetta sotto l'ala; cercatene la giuntura col coltello, e trovatala, incidetela, e con un movimento penetrante e scorrente lungo la parete laterale della carcassa superiore dello sterno, tagliando in gran parte i muscoli pettorali — detti filetti — mentre colla mano sinistra, facendo contemporaneamente leva sul manico della forchetta, agevolerete la manovra del distacco dell'ala, specialmente quando il coltello giunto alla fine della sua corsa incisoria, manterrà il pollo fisso sul piatto. Rimarrà a tagliare la carcassa, ancora guarnita dei piccoli filetti e di parte dei grossi sulla sommità. Situate il pollo moncherino sul dorso; mantenetelo solidamente sul piatto, pesando perpendicolarmente sulla forchetta infissa nella parte superiore e più carnosa dello sterno; e col coltello, spaccate l'osso sternale in due metà, procedendo fino alla punta cartilaginea del beccuccio o apofisi sternale, ed anche la carcassa posteriore, compreso il groppone.

Questi suddetti procedimenti si applicano non solo al pollame, ma anche all'anitra, salvo quando è rostita, perchè allora i suoi filetti vengono tagliati a striscie od a fettoline sottili (*aiguillettes* ed *emincées*).

Del Pollame e Carni bianche nei Rilievi ed Entrata.

Come già si disse, nei *Rilievi di carne da macello*, tuttociò che vi è di fastoso ed inutile si va di mano in mano eliminando dai servizi della cucina; all'opposto, invece, si moltiplicano le cure acciocchè la portata divenga più gustosa ed attraente, senza per questo far ricorso a sostanze estranee alla vivanda. Egli è perciò che i rilievi ed i piatti d'entrata specialmente, siano essi costituiti di carne da macello o di pollame, di cacciagione o di pesce, debbono avere il colore che loro è più proprio e genuino con leggera superficie brillante, ad ottenere la quale valgono i sughi o fondi stessi delle carni o dei pesci convenientemente ristretti a densità di sciroppo, detti geli. Ricordisi che non devesi usare di sughi ottenuti con rilevanti quantità d'ossa in essi bollite — che piuttosto colle dall'odore nauseante debbonsi denominare —, ma estratti ricchi del succo prelibato delle sostanze carnee, osmazoma in linguaggio di chimica cucinaria.

Qualora le carni risultassero bianche per semplice lessamento, o per cottura in fondo bianco o nel brodo ristretto (*poëlé*), si faccia il possibile per aumentarne la bianchezza. È perciò necessario lasciar diguazzare in acqua corrente le carni per un limite di tempo necessario per la dissanguatura superficiale delle medesime. Si sottopongono all'imbianchitura col prelessamento, quindi strofinandole con pezzi di limone e sale in polvere. Questa operazione giova sovratutto al pollame e alla testa di vitello. Anche nel caso di pollastri grillettati si ponga attenzione alla particolarità della coloritura più confaciente alla denominazione o contorno della vivanda; p. es.: nel pollo saltellato con riso bianco, o col burro, od alla fiorentina, la cottura non andrà oltre ad un biondo tenue; nel pilao, il pollo grillettato od in umido dovrà assumere lieve colorazione rossa e trasparente per l'aggiunta di buon succo di pomodoro. Il pollo saltellato a pezzi col marsala, o alla Marengo, o col vino bianco, sarà colorito d'un biondo più accentuato. Non è assolutamente di buon gusto rosolare eccessivamente il pollame allo scopo di accentuare il colorito della salsa ed anche il liquido di bagnatura o salsa accessoria o di finitura; esso avrà egualmente finezza di sapore pari all'aroma ed al suo aspetto delicatamente colorato in bruno.

Quanto si è scritto vale tanto per il pollame in generale, quanto per tutte le carni bianche, segnatamente per il vitello. Per le fricassee e le bianchette gioverà talvolta il prelessamento anche qualora siano

addizionate con salse di vegetabili diversi all'uso inglese, e conformemente alle regole della buona cucina moderna, ovvero rosolate in bianco con erbaggi e burro e prosciutto per dargli sapore più gustoso; e ciò conformemente agli usi della vera cucina italiana. I fondi di cottura e le salse di legamento avranno colorito chiaro ed appena marcato: le salse mai troppo dense nè di gusto troppo rilevato.

Le carni di vitello da lessare non sarà superfluo prelessarle, sia che si tratti di morselli od in bianchetta, sia per i tagli grossi da rilievo. La semplice schiumatura dei brodi non è bastante per eliminare il coagulo albuminico e dell'ematosina, bastando una piccola parte di esso che vi rimanga per oscurare di una patina, poco allettante alla vista, la superficie delle carni sottoposto alla lessatura o cotture affini.

Ottimo sistema, che completa l'imbiancatura del pollame, si è di strofinare, sopra ai capi di esso prelessati, un corpo grasso, burro o lardo, mentre sono ancor caldi, spolverarli col sale fino e quindi raschiarli accuratamente con un coltellino.

Per la lardellatura o qualsivoglia steccatura del pollame è egualmente indicato procedere al prelessamento, in tal modo la pelle resta tesa ed è più facile l'operazione.

Il pollame, il vitello, il manzo, ed in genere ogni sorta di carne, è buona pratica di cucina batterli con apposita stiaccia o grosso mestolo prima d'intraprenderne l'abbigliamento, la qual cosa diminuisce la resistenza fibrosa delle carni rendendole più tenere ed atte a dargli forma. Dopodichè si passa all'allestimento preliminare, che consiste in legature, per la carne, mentre il pollame si appunta — come si disse, — trapassando fuori con l'ago da cucina infilato con spago sottile. Quest'arte del cuoco vivandario aumenta vaghezza, mette nel dovuto rilievo i pregi plastici, tanto delle carni da macello che dei volatili, e rende più agevole il loro sezionamento dopo eseguitane la cottura.

Al pollame da arrostire, dopo troncate le ali ed il collo, tenendovi la pelle più lunga verso la testa, si leva il gozzo, si disviscera, si fiammeggia per sopprimerne la peluria, si mozzano le zampe poco disotto del ginocchio. Se invece deve servire per piatto d'entrata, si spezza l'osso a metà coscia con un colpo di mestolo, s'incide la pelle sopra al ginocchio, quindi si tira fuori l'osso femorale rotto colla zampa attaccata, si mozzano le unghie, si abbrustolisce la pelle che la riveste per sopprimerla; dopo di che si taglia la zampa poco al disotto del ginocchio introducendola nel vuoto della coscia, ove si assicura, con tutto il resto, al corpo, mediante un'appuntatura ben fatta con spago, facendo rialzare il più possibile il petto e terminando in tal modo l'imbrigliamento. Questa maniera di apparecchio preliminare del pollame dicesi, appunto: « per entrata ».

Si dà risalto e si lucidano le carni lesse al momento di servirle — quando son presentate con naturalezza, — spennellandole sia con poco burro sciolto o con lo stesso suo grasso di cottura. Ciò è indicato particolarmente per servizi d'importanza ovverosia numerosi, per cui è necessario procedere, molto prima di mandare in tavola, nella trinciatura o scalcamento dei pezzi di rilievo. In tal modo le fette di carne e la pelle del pollame non acquistano quell'aspetto d'arsiccio, dovuto all'evaporazione, che rivela un lavoro farraginoso e poco corretto.

* * *

Il modo migliore per ottenere effetti estetici apprezzabili nelle portate calde d'entrata si è di servirsi di mezzi semplici e molto naturali: le sostanze mangiabili sono sufficienti a formare qualsiasi abbellimento. Qualche crostata o galleria di pasta inglese o di tagliatelli, oppure con pasta sfogliata o crostini di pane, combinati insieme a contorni varî e guarnizioni adatte, possono dare effetti graditi per l'ornamentazione di un piatto.

Dato il sistema moderno, refrattario alla velatura delle vivande con le salse, si lucidano le guarnizioni bianche: creste, schienali, animelle, cervelle, chenelli, ed anche lingua, tartufi ed altro, col pennello intriso nel burro sciolto. Per le portate a fondo abbragiato, e che richieggono salse scure, si ottiene l'effetto della lucentezza con geli biondi o scuri da passarsi all'ultimo momento su animelle, schienali, cervelle, funghi ripieni o carciofi, ed altri consimili contorni.

Anche i punti più in vista di gallerie di pasta o crostate ed i crostini si cospargono con burro all'atto di mandare in tavola, portando così un senso di freschezza, di luce e di proprietà su tutte le portate.

Qualunque portata di pollame che per il componente principale e per l'insieme del piatto rappresenti una mole piuttosto grossa, può essere servita come rilievo.

L'entrate di pollame debbono necessariamente essere meno voluminose dei rilievi dell'istessa sorta, e di fattura più delicata.

Le cotture pel pollame d'entrata sono designate generalmente dal loro titolo scritto nella minuta. Dette cotture variano dalla semplice lessatura, alla cottura in brodo corto o ristretto (in zimino dei vecchi maestri italiani, *poêler* dei francesi), con aggiunta di erbaggi aromatici e qualche droga, talvolta pure con

vini bianchi asciutti e generosi (1). Ovvero si cuoce per rappigliatura o affogamento, per cottura in umido o col burro (2). Può occorrere che si debba usare dell'arrostitura (nel forno o nello spiedo) a prima cottura (per salmisio di beccaccia o di beccaccini) o dell'arrostitura coperta, l'antica « entrata di spiedo » (*entrebroche*) dei nostri trattati cucinari più arcaici. Comunque, per nessuna qualità di carne, tanto meno pel pollame, devesi digrassare il fondo durante la cottura, a meno che l'unto non sia in quantità tale da impedire o rendere difficile la cottura (nel qual caso se ne leverà una parte), giacchè i grassi liquidi *alimentano* le carni, rendono facile la penetrazione dei sughi, impediscono l'evaporazione degli aromi più fini e sollecitano le cotture aumentando di qualche poco il calorico dei liquidi.

Si riconosce se il capo di pollame è cotto, quando, perforandolo con un'ago di cucina, emette dalla puntura un po' di liquido incolore.

Il pollame di buona qualità, se cotto in umido, non devesi bagnare a lungo, ma poco per volta e per quel tanto che se ne riconosce il bisogno, così si otterrà un buon fondo e della carne saporita; se invece il pollame sarà poco in carne, diverrà migliore tenendolo meno all'asciutto e finendone la cottura dentro una salsa succolenta ma non ristretta. La cottura del pollame ripieno con farcia fina riesce appuntino quando l'operatore si prefigge lo scopo di giungervi più coi vapori che emanano dal fondo di cottura che per altro mezzo. È da ricordare perciò che si deve sorvegliare accuratamente il fondo medesimo a che riesca molto profumato, sia per avvedute quantità di droghe, per l'uso del mazzetto aromatico, altri odori di cucina, vini squisiti previamente consumati. Nel caso si volesse steccare la pollastra con chiodi di tartufi

---

(1) Nella Grande Cucina moderna — specialmente francese — si è cercato di eliminare, nei pranzi di lusso, ogni vivanda che avesse velleità di cotture plebee; gli è perciò che alla *poule au pôt* (gallina in olla), tanto decantata di re Enrico IV di Navarra e di Francia, venne sostituita la *poularde poêlée*, che poi, realmente, non è che *bouillie* (lessa). A questo proposito, riferiamo quanto il nostro egregio collaboratore Sig. Pettini scriveva nel suo libro: *Dall'Empirismo alla Cucina scientifica:*

Il pôelè, *negli effetti apparenti vale il lesso, sostanzialmente è il lesso razionale. Per fare il* pôelè *ci si serve di poco liquido (acqua o brodo chiaro ben aromatizzato). L'uso di avvolgere in tante fette di lardo ogni pezzo da cuocere, dopo averle assicurate con una bella legatura di spago, non ha altra spiegazione all'infuori di questa: Trattenere — per quanto è possibile — gli elementi solubili della carne, nel corpo stesso della carne in cottura, e dare, coll'aiuto dei grassi dissolventisi dal lardo, una maggiore facilità al liquido di penetrare le carni, ammorbidirle e renderle più gustose, perchè aperte dai grassi e quindi facili all'assorbimento dei rapidi elementi che le circondano. Il* pôelè *s'ispira a principii severamente scientifici. Un* pôelè *ben fatto deve sopportare un ebollizione appena visibile. Il recipiente ove si effettua la cottura delle carni in genere ha da restar coperto il maggior tempo possibile: per il* pôelè *è condizione essenzialissima, senza della quale non si può ottenere un esito soddisfacente. Secondo un assodato principio fisiologico, le carni ed ogni altro alimento soffrono per una cottura portata al di là del necessario, non solo, ma è pure importante arrivare a quel grado preciso di cottura evitando possibilmente l'alta temperatura dell'ebollizione. In un* pôelè *si può evitare questo inconveniente, basta ritirare dal fuoco i recipienti mentre le carni volgono alla cottura, lasciandole immerse nel liquido fino a quando son cotte definitivamente. Ed ecco come le carni, non denaturate da barbarici sistemi di confezionamento, riescono gradite: ecco come una* poularde bouillie *può introdursi nel* menu *dalle superbi pretese, e come la Cucina può farsi apprezzare suo malgrado. Il* pôelè *dunque è il lesso raffinato, ma è sempre lesso. Cambiando la denominazione di* bouilli *eccolo accettato dal* menu *del gran pranzo.*

(2) Riferiamo anche il giudizio del Sig. Pettini su questa cottura, desunto dal prefato suo libro:

Il poché *è una semi-cottura di cui non facciamo praticamente che delle parziali applicazioni. Intendo dire che vi si ricorre soltanto quando un diverso sistema di cottura non è guari possibile. Il* poché *ha significazione equivoca nell'apparenza del lavoro. Fu detto infatti* poché *tanto l'uovo che sommerso per due o tre minuti nell'acqua bollente — senza il guscio — esce fuori nella bianca veste del suo albume coagulato, quanto il tenue filetto gentile di pollo, inflesso su di un crostone di pane, rivestito di lardo e fatto rapprendere al forno. Il* poché *è la cottura per coagulazione o rappresione, e fa supporre quel tal grado di cottura che un'Arte Cucinaria raffinata si serve per cuocere* soufflés *d'ogni genere, creme,* flans *ed altro. Il* poché *è una cottura in sospeso. Un amico mi suggerisce che questa voce gallica si riferisce al piccolo tepore di una saccoccia sulla pelle.* Poché *da* poche, *la tasca calda. Nè occorre poco più di calore per cuocere una sottile lamina di pollo* en sûpréme. *La vera missione del* poché *è quella di presentare, sotto l'aspetto fisiologico e saporifico, le migliori garanzie di successo per tutti gli ingredienti passibili di simile sorta di cottura. A me questo sistema di cottura, che tende a conservare alle vivande i principali aromi e la loro freschezza, pare meriti tutta l'approvazione: che prepara e rende più proficuo e giovevole, convertendolo in nutrimento, quel cibo capace dei più degni risultati.*

oppure di funghi, con striscie di lingua scarlatta o di prosciutto, e persino con pezzi di « rosso » di carota (detto « gnifero »), farà d'uopo, quando la pezza sarà imbrigliata e passata al succo di limone, di bagnare il petto e le coscie della pollastra in un fondo bianco bollente, collo scopo di irrigidire, istantaneamente, le carni e rendere più facile l'operazione di puntura e steccatura designata. Le pollastre destinate ad essere cotte in sugo chiaro di bragiatura col burro — ossia *poêlées*, come dicono con una sola parola i francesi — saranno imbrigliate come le altre, e bardate onde proteggere i filetti durante la prima parte della cottura. Questa si effettuerà a coperto, in casserola spessa ed a bordi alti. Quando la pezza sarà quasi cotta, la si bagna un pochino : con fondi ricchi di pollo, oppure con cozione di tartufi o di funghi, oppure con madera o vino bianco o rosso che serve ad irrorare la pollastra, e che rinnoverete, al bisogno, qualora la riduzione troppo pronta l'avesse asciugato. Questo fondo, sgrassato, lo addizionerete, in seguito, alla salsa d'accompagnamento.

Per le pollastre destinate ad essere abbragiate, le barderete, ma non le passerete al succo di limone, e vi regolerete come si disse per le abbragiature delle carni. La bardella di lardo dovrà essere piuttosto spessa, e limitata al solo petto, onde proteggerlo contro un troppo pronto disseccamento, e metterlo, mediante quella bardella, in condizioni di coincidere la sua cottura a punto con quella delle coscie, più lente a cuocere ; altrimenti il petto sarebbe già disseccato quando le coscie sono a punto.

Le **pollastre** — sia cotte in un fondo chiaro d'umido (*poêlées*), sia abbragiate, sia affogate — tengono un ruolo importante nella composizione di una minuta, come quelle che forniscono delle ricche vivande, artisticamente montate ed impiattate, per entrate di lusso, come le *Godard*, la *Tolosa*, la *Finanziera*, la *Derby*, la *Doria*, la principe di *Galles*, *l'Imperiale*, ecc. Già parlammo delle decorazioni per entrate ; dei varî crostoni, delle paste per orlature o « bordure », corredando ogni cosa con disegni svariati ed eleganti. Trattammo dei vari modi per fare tamponi, zoccoli, coppe ed asticciuole, perciò ci dispensiamo di parlarne rinviando i benevoli lettori a quanto si trova descritto nelle pagine da 407 a 415, e da pag. 432 a 438 del primo volume. Aggiungeremo soltanto poche indicazioni speciali che serviranno a completare le suddette. I crostoni per drizzarvi le vivande cotte, sono di forme svariate ; essi vengono tagliati da fette di pane midollare (pane quadrato), ed in questo caso quella midolla va fritta, (come già insegnò Domenico Romoli, detto il *Panunto*, fin dal XVII secolo), ovvero indorata e brunita nel forno ; oppure ricavati da una pasta di semola o da un blocco di pasta da coppa.

Riso per le pollastre farcite. — Le pollastre o capponi per *Rilievo* od *Entrate*, sono sovente farcite con ripieni, ma specialmente con riso. Si aggiunge, sia all'uno che all'altro, del fegato grasso e dei tartufi neri tagliati a dadolini, oppure della lingua scarlatta secondo i casi. Il riso impiegato è un risotto bianco o pilao, cotto per tre quarti soltanto, addizionato con un decil. di doppia panna (per litro), e di 100 gr. di grascia di fegato grasso, oppure di burro. All'ultimo istante, incorporerete la guarnitura indicata dalla denominazione che regola l'apprestamento. Avvertite che non dovrete riempire totalmente la pollastra col riso, perchè questo gonfiandosi colla cottura potrebbe deteriorarla. Sarà pure prudente di ritirare preventivamente la clavicola o sperone, onde facilitarne la trinciatura allo scalco.

2733. - Apparecchio di semola. — Fate bollire un litro di brodo bianco ; versateci dentro 250 gr. di semola fina ; lavoratela in pieno fuoco per ben mescolarla ; ricoprite la casserola e fate cuocere da 40 a 45 minuti. A questo punto di cottura, l'apparecchio dovrà essere assai liquido per versarlo in un fondo o stampo ben oliato, di forma ovale, rotonda o quadrangolare secondo l'uso cui è destinato il tampone. Lasciate raffreddare completamente ; smodellate e tagliate la semola regolarmente.

2734. - Pasta per foggiar coppe. — Mescolate in una casserola 3 pacchetti di fecola di patate e 2 pacchetti di crema di riso ; bagnate la miscela con un litro d'acqua. Amalgamate alla svelta e fate cuocere lestamente sul fuoco, tramenando colla spatola di legno. Versate sul marmo il migliaccio e lavoratelo col palmo della mano, aggiungendovi un pugillo di fecola. Riaffermate il blocco dentro un pannolino bagnato dandogli la forma voluta. Legate le estremità della pezzuola, per modo di ben comprimere la pasta. Mettetela nell'acqua fresca fino al momento d'impiegarla. Sbattatela e tagliate il blocco secondo il modello voluto. Nel caso si avessero a drizzare una o due pollastre, la forma

del crostone differisce. L'ornamentazione del zoccolo sia sobria e poco complicata. Questi tamponi si conservano per alcuni giorni purchè mantenuti nell'acqua fresca.

Il montaggio delle pollastre si completa con delle piccole o grosse coppe, con delle conchiglie o capre, con le così dette orlature, e finalmente colle asticciuole. Le prime si foggiano colla suddetta pasta per coppe, le orlature colla pasta adatta, come descrivemmo da pag. 411 a pag. 414 del primo volume.

Abbiamo già detto e ripetuto che la cucina moderna tende a svincolarsi da tutto quanto costituiva l'antico mastodontico montaggio decorativo, che tramutava i cuochi in tanti formaiuoli come i figurinai di Lucca. Il così detto servizio alla russa — che malgrado il suo eclettismo eterogeneo si è rapidamente impiantato, per ragioni di sentimentalismo politico, specialmente in Francia — ha contribuito a mettere un freno a questa pretenziosa monumentomania gipto-stereo-plastica; però, in certi casi, è conveniente dare alle grandi entrate di volatili un aspetto artistico, specialmente se di buon gusto e sobriamente rappresentato; evitando le montature troppo elevate o complesse, ed i crostoni troppo voluminosi; tenendo sempre conto delle proporzioni delle vivande da montare e del valore relativo delle guarniture che l'accompagnano. I tamburelli e zoccoli di porcellana sono molto in voga e preferibili a quelli di legno decorati.

Salse per pollame.

Come praticammo per gli altri capitoli, enumereremo le salse specialmente adatte od impiegate particolarmente nelle vivande od ammannimenti di pollame, rinviando per le altre alle generiche od a quelle che accompagnano le *Carni da macello*.

Salse bianche.

2735. - Salsa Albufera. — Salsa suprema addizionata con 2 decil. di gelo di carne sciolto e 50 gr. di burro di peperoncino rosso (per litro). Accompagna specialmente il pollame affogato ed abbragiato.

2736. - Salsa alemanna co' funghi. — Salsa alemanna (Vedi *Salse generiche*) addizionata, per litro, con 2 decil. di essenza di funghi e 100 gr. di piccole cappelle di funghi torniti.

2737. - Salsa alla bearnese (Vedi nelle *Salse per carni grigliate*). — Anche questa salsa s'adatta al pollame rostito su gratella.

2738. - Salsa Riffredda Aurora. — Salsa da rifreddo bianca, addizionata con un decil. e mezzo di purea di pomidoro ben rossa, passata per garza, e con 25 gr. di paprika per litro. Serve per rifreddi di pollame speciali.

2739. - Salsa Riffredda bianca. — Vellutata addizionata con 7 ad 8 decil. di geladìa bianca di pollo per litro. Riducete di un terzo, facendo assorbire alla salsa 5 decil. circa di panna per litro. Passate per stamigna e ventilatela fino a raffreddamento voluto.

2740. - Salsa Riffredda verde. — Salsa da rifreddo bianca, ridotta con un decil. e mezzo d'infusione nel vino bianco, di: cerfoglio, dragoncello, cipolletta, foglie di prezzemolo (un grosso pizzico di caduna). Rinforzate la tinta verde pallida con un po' di verde naturale di spinaci (12 a 15 foglie di spinaci per litro di salsa). Serve per rifreddi di pollame.

2741. - Salsa con crema (*Panna di latte*). — Besciamella addizionata con 3 decil. di panna per litro, ridotta molto densa e passata per stamigna. Ricondotta al suo punto di consistenza normale, coll'aggiunta, fuori del fuoco, di un decil. di panna doppia ben fresca e succo agro di mezzo limone.

2742. - Salsa col currie (*e salsa indiana*). — Vedi nelle *Salse generiche* ed in quelle per *Pesci* e *Crostacei*.

2743. - Salsa con dragoncello. — Sbianchite lestamente 30 gr. di fronde di dragoncello; sgocciolatele e trituratele (non tritatele) con 4 cucchiaiate di vellutato. Passate per stamigna; mescolate a un litro di vellutato di pollo. Rettificate l'assaporimento, e finitela con mezza cucchiaiatina di dragoncello trito.

2744. - Salsa alla ungherese. — (Vedi, nelle *Salse generiche bianche*, la formola 1130, a pag. 384 del primo volume.

Salse brune.

2745. - Salsa con melangole (*bigarrade*). — Siccome questa salsa — che deve il suo nome antico ad una qualità di melangola o melarancia amara — accompagna principalmente gli anitroccoli abbragiati o cotti in fondo chiaro di rosolatura (*poêlès*) il fondo servirà a preparare la salsa. Nel primo caso la salsa verrà passata, sgrassata e ridotta; ripassata ancora per garza, quindi stemperata col sugo di 2 melarancie e di mezzo limone per 5 decil. di salsa. Nel secondo caso, il fondo verrà addizionato con 10 gr. di zucchero caramellato, e sciolto con una cucchiaiata d'aceto. Stemperatela con sugo di melarancie e limone come quella per l'abbragiatura. Completate, tanto la prima che la seconda, con l'aggiunta della buccia di una melarancia e di mezzo limone, tagliata a giuliana e sbianchita.

2746. - Salsa rifredda bruna per anitre. — Salsa da rifreddo comune addizionata con essenza o fumetto ricavato dalla cozione dell'anitra. Completatela col sugo di 3 melarancie (per litro di salsa) e scorza di limone, in finissima giuliana, e sbianchita.

2747. - Salsa alla diavola. — Riduzione a due terzi di 2 decil. di vino bianco con 2 scalogni triti. Aggiungete un decil. di semidiaccia, ed accentuate assai con pepe di Caienna o zenzero. Passate per garza. Accompagna polli novelli e piccioni grigliati.

2748. - Salsa con sugo al dragoncello. — Fondo di pollame nel quale avrete infuso 50 gr. di dragoncello, e legato nel rapporto di 30 gr. di fecola per litro. Serve d'accompagnamento ai filetti di pollame.

2749. - Salsa alla rouennese. — Salsa bordolese, addizionata con una purea cruda di 3 fegati d'anitra domestica per litro. Affogate la purea in quella salsa, senza lasciar bollire, ed accentuate l'assaporimento dopo avere passato la salsa per la stamigna. Caratteristica di questa salsa è la riduzione del vino rosso con scalogni ed il passato o purea cruda con dei fegati delle anitre. Accompagnamento tipico dell'anitra di Rouen rostita.

Salse esotiche speciali.

2750. - Apple sauce (*Salsa di mele*). — Marmellata ordinaria di pomi (rainette), leggermente zuccherata e leggermente profumata con odore di cannella regina. Si serve tiepida come accompagnamento dell'oca, dell'anitra rostita. Comune alle cucine inglesi, tedesche, fiamminghe ed olandesi.

2751. - Céleri sauce (*Salsa al sedano*). — Sei grumoli di sedano prelessati, abbragiati nel consumato con mazzetto guarnito, e una cipolla steccata con un chiodo di garofano. Sgocciolate, tritate e passate per stamigna, premendo bene. Aggiungete questa purèa a 4 decil. di salsa alla panna, addizionata con la cozione dei sedani ben ridotta. Speciale per il pollame allesso o bragiato.

2752. - Crawberry sauce (*Salsa col mirtillo*). — Marmellata, senza zucchero, fatta con bacche di mirtillo. Accompagna specialmente l'anitra. Così pure la *Goosberry sauce* (salsa di ribes). Vedi *Salse per Pesci*.

2753. - Devilled sauce (*Salsa diavola*). — Riduzione a metà di un decil. e mezzo di aceto forte, con una grossa cucchiaiata di scalogni triti. Aggiungete 2 decil. e mezzo di spagnuola, 2 cucchiaiate di purea di pomidoro e fate cuocere durante 5 minuti. Finitela con una cucchiaiata di *Harvey sauce*, una cucchiaiata di *Worcester sauce*, ed accentuate con una punta di pepe di Caienna e passate. Accompagna il pollame grigliato.

2754. - Onions sauce (*Salsa di cipolle*). — È una lattata di cipolle alla *Soubise*. Tagliate a fette 200 gr. di cipolle bianche, cuocetele con 6 decil. di latte, assaporite con sale, pepe bianco e noce moscata. Cotte a punto, sgrondatele ed aggiungetele ad una besciamella fatta col latte di cozione delle cipolle. Tenetela consistente. Accompagna i polli novelli, sui quali dev'essere versata.

2755. - Sage and onions sauce (*Salsa con salvia e cipolle*). — Cuocete nel forno delle grosse cipolle; appena raffreddate, sbucciatele e tritatele, poi mescolatele a 150 gr. dimidolla di pane ammollita nel latte e spremuta. Aggiungete 2 cucchiaiate di foglie di salvia trita e gustate con sale e pepe. Serve a farcire le oche e le anitre. Ma viene servita anche a parte, in salsiera, dopo averla diluita con dell'ottimo sugo di rostito.

2756. - Yorkshire sauce (*Salsa Yorkshire*). — Cuocete in 2 decil. di vino di Porto, 2 cucchiaiate di buccie di melarancia tagliate a giuliana fina; sgocciolatele; aggiungete al vino una grossa cucchiaiata di spagnuola, altrettanto di gelatina di ribes, una punta di cannella regina e di caienna. Riducetela per un'istante, passatela e completatela con sugo di una melarancia e la giuliana di buccie cotte. Accompagna gli anitroccoli.

Salse fredde.

2757. - Gramolata (*Rémoulade*). — Salsa maionnesa addizionata, per litro, con una cucchiaiata e mezza di mostarda francese, 100 gr. di cetriuoli e 50 gr. di capperi triti e spremuti; una cucchiaiata di prezzemolo, di cerfoglio, di dragoncello triti, e mezza cucchiaiata di essenza d'acciughe. Accompagna il pollame freddo, al pari della *Salsa Tartara* ed altre salse con maionnesa composta, già enumerate nelle *Generiche* e nelle *Speciali per Carni e per Pesci*.

Guarniture per pollami.

Premettiamo le poche formole di Guarniture riservate quasi esclusivamente al pollame, facendole seguire dalla lista dei titoli di quelle altre comuni tanto al *Pollame* che alle *Carni da macello*, già da noi descritte, rinviando il lettore a consultare nell'indice le indicate formole.

2758. - Biarrotte (*alla moda di Biarritz*). — Piccoli funghi porcini saltellati nell'olio; patate tagliate a dadolini, così pure per le melenzane; rotelle di cipolle fritte nell'olio, come le precedenti.

2759. - Chayotte. — È una nuova cucurbitacea, come la brionia, dalla polpa succosa che venne adottata, in questi ultimi tempi, quale guarnitura, da varî gastronomi e cuochi, al pari dello *stakis* o *crosne* del Giappone. Il trattato dei Sigg.: Salles e Montagnè ha, nella form. 785, dei *Polli saltellati colle chayotte*.

2760. - Castalda (*Fermière*). — 150 gr. di gnifero ossia rosso di carota ed altrettanto di navoncini tagliati a fettoline sottili ed alla paesana, 50 gr. di cipolle e 50 gr. di sedani tagliati a fettoline; il tutto fatto stufare leggermente nel burro con 3 gr. di sale, 5 gr. di zucchero, e finito con 50 gr. di prosciutto tagliato a dadi.

2761. - Composta (*Compote*). — 250 g. di lardo tagliato a lardoncini, fatti bislessare poi rosolare nel burro; 350 gr. di piccole cipolline a gelo; 300 gr. di funghetti spaccati in due e saltellati crudi. Guarnitene i piccioni in trattamento e finite di cuocere in guarnitura nella loro salsa.

2762. - Chartres. — 20 chenelli tondi (di 25 gr. caduno), decorati con dragoncello; palmette serrate di foglie di serpentaria imbianchite, situate sul petto e coscie del pollo o d'altro volatile in trattamento, cioè cotto in fondo chiaro d'umido, ossia nel sugo di cottura al burro (*poêlé*). Accompagnamento: fondo del pollame legato con fecola.

2763. - Gallica (*Gauloise*). — 10 lamelle di prosciutto magro, tagliate ovaliformi; 125 gr. di creste e 125 gr. di arnioni di gallo legati con una semidiaccia tomatata chiara, disposti a mucchietti intorno al pollame e sugli ovali di prosciutto. Tra ogni mucchietto mettete una coppietta (*paupiette*) di prosciutto leggermente farcita con farcia alla panna, affogata un'istante alla bocca del forno. Salsa di pomidoro chiara.

2764. - Luisiana. — 500. gr. di maïz (formentone) bianco colla panna; 10 timballetti di riso al grasso in stampini per darìole, disposti su fette di patate dolci d'America, spesse 2 cent. e fritte; 20 rotelle di banane egualmente fritte. Accomp. il fondo della pollastra ridotto.

2765. - Mancelle (*uso di Mans*). — Purea di castagne colla quale si accompagnano le scaloppe di pollame, ma specialmente la tacchina alla Mansese.

2766. - Marchesa B. — 10 piccoli cromeschini di granelli (*amourettes*) di vitello, oppure di schienali; 10 rocchettini di punte di sparagi e tartufi; 10 pani della Mecca in apparecchio duchessa addizionato con salsa di pomidoro molto ridotta. Accomp.: sugo leggermente legato e burrato.

2767. - Montbazon. — 10 pezzi di animelle d'agnello ben eguali, steccati con tartufi e cotti in fondo chiaro di rosolatura (*poêlés*); 5 chenelli ovali di farcia di pollo al burro, decorati con tartufi; 10 piccoli cappelli di funghi ben bianchi e scannellati; 10 lamelle di tartufo. Salsa suprema.

2768. - Orientale. — 10 timballetti di riso alla greca, disposti su 10 schiappe di pomidoro, condite e stufate con olio; 10 rocchettini di patate dolci in forma di turacciolo. Salsa pomidoro.

2769. - Rohan. — 10 fondi di carciofi internamente velati con gelo di carne e guarniti con una rotella spessa di fegato grasso, sulla quale sopraporrete una lamella di tartufo; 10 tortelette guarnite di arnioni di gallo, legate con salsa alemanna; 20 creste di gallo arricciate, disposte tra fondi di carciofi e le tortelette. Salsa alemanna all'essenza di funghi.

2770. - Siciliana. — Lasagne affogate nell'acqua e sale; legate con 200 gr. (per kg.(di gruviera e cacio-cavallo (o reggiano) grattati; 100 gr. di burro, e addizionati con 150 gr. di purèa di fegato di polli con una cucchiaiata di vellutata.

2771. - Strasburghese. — 600 gr. di crauti abbragiati; 10 scaloppini di fegato grasso saltellati; pezzi rettangolari di lardo di ventresca cotti con i crauti. Accompagnamento: il sugo dell'oca o tacchino in trattamento.

2772. - Tolosana. — 20 chenelli di pollo; 10 scaloppini di animelle di vitello, oppure d'agnello, abbragiati in bianco; 100 g. di creste ed arnioni di gallo; 200 gr. di teste di funghi ben bianche; 50 gr. di tartufi in lamelle. Salsa alemanna all'essenza di funghi. Accompagna oche, tacchini e ventinvola di fegati grassi alla tolosana.

2773. - Washington. — 600 gr. di maïz, del quale un terzo, preparato alla greca, servirà per farcire la pollastra. Il rimanente verrà ammannito colla panna e servito a parte in timballetti.

Ecco l'elenco delle guarniture comuni, tanto alle Carni da macello che al Pollame: *Andalusa*, *Boulangére* (Fornaia), *Catalana*, *Castellana*, *Chipolata*, *Cussy*, *Finanziera*, *Forestiera*, *Gastronoma*, *Godard*, *Greca*, *Italiana*, *Judic*, *Linguadociana*, *Lucullo*, *Maddalena*, *Marescialla*, *Maria Luisa*, *Marchesa A*), *Mascotta* (« Menabôn dei lombardi), *Messicana*, *Mirella*, *Montmorency*, *Montpensier*, *Napoletana*, *Navoni* (per anitrelle), *Nizzarda*, *Parigina*, *Parmentier*, *Paesana*, *Piemontese*, *Portoghese*, *Principessa*, *Primaverile*, *Ravioli*, *Reggenza*, *Saint-Mandè*, *Talleyrand*, *Tivoli*, *Verde prato B*) (per anitroccoli), *Zingara*.

2774. — Pollastra alla milanese.

Una giovane e bella pollastra verrà cotta in buon fondo bianco a cui avrete unito del prosciutto magro, dei funghi e del vino bianco secco. Lasciatela quasi raffreddare nel suo fondo, per poi asportarle il petto lasciandogli aderente l'osso delle ali. Prendete un Kg. di grossi gamberi, nettateli, parateli e cuoceteli con vino bianco evaparato insieme a poche erbe odorifiche e brodo di pollo. Cotti che siano (non troppo) i gamberi, sgusciateli e pestateli nel mortaio con un petto di pollo crudo, condite con sale, poco pepe di Caienna; di questo battuto servitevene per riempire lo stomaco della pollastra; disponete simmetricamente sulla farcia i filetti, per modo da rientegrare la pollastra. Ricoprite il tutto con uno strato leggero di spuma di pollo; decorate artisticamente con tartufi neri e pistacchi, coprite con un foglio di carta burrata, mettete a cuocere la pollastra nel forno di calore moderato, per circa 25 minuti. Disponete in seguito la pollastra, appena sformata, su rialzo di riso intagliato e guarnito con la seguente guarnizione: Incamiciate con una puréa di funghi degli stampini lisci (decorati nel fondo con una mandorla vuota, fatta di tartufo nero con mezzo pistacchio nel centro, imitando così un occhio); riempite gli stampini con dadolata di gamberi, coprite per bene con la detta puréa e cuocete a bagnomaria. Restringete il fondo della pollastra, unitegli una tazza di cozione dei gamberi, una di suprema di pollo, e un decil. di panna doppia; a tempo opportuno passate per stamigna. Salsate leggermente il fondo del piatto, servite la rimanente a parte. Guarnite co' suddetti sformatini di purea di funghi, ben disposti all'intorno.

2775. — Pollastra all'italiana.

Cuocete in un buon fondo bianco una bella pollastra. Levate i grossi filetti, divideteli in tanti altri sottili; levate le ossa in modo da lasciare intatto il cofano; intanto avrete preparato una spuma nel modo seguente: con un petto di pollo ammannite, come di pratica, una fina farcia di pollo e tenetela in ghiaccio. Con una ventina di gamberi, cotti alla bordolese, fate una purea corretta colla salsa. Al momento oppurtuno, montate la farcia di pollo con panna doppia; metà di questa unitela alla purea di gamberi, correggendo il colore che dev'essere d'un rosa pallido, e con questo composto riempite lo

scafo esterno. Sopra disponeteci i filetti della pollastra, ed infine coprite il tutto con l'altra metà di purea di pollo, che invece dovrà essere bianchissima e tirata ad una somma leggerezza, rientegrando la pollastra nella sua forma primitiva. Decoratela di pistacchi e tartufi, copritela con carta burrata e finitela di cuocere in forno tiepido. Salsate con una salsa composta, per una metà di suprema di pollo al fumetto di funghi, per un quarto di panna doppia, e per il rimanente di salsa di gamberi alla bordolese. Passatela per stamigna ed all'ultimo unitele una noce di burro. Come guarnizione metteteci dei grossi ravioli, fatti con pasta da tagliatelle, riempiti col seguente apparecchio: gr. 100 di bianco di pollo; gr. 25 di grasso di prosciutto crudo; gr. 50 di mollica di pane inzuppata nel latte e poi ben strizzata; gr. 25 di reggiano grattuggiato; odore di noce moscata. Tritate il tutto finemente, legatelo con un tuorlo d'uovo; lessate i ravioli come di regola, scola-

Fig. 124. — Pollastra all'italiana.

teli, metteteli in casserola con un po' di gustosa suprema e lasciateveli durante 10 minuti; sopra un rialzo di riso di 5 cm. d'altezza, adagiate la pollastra, ponetele intorno dei piccoli tartufi, torniti a palline col cavaverdure, e cotti nel marsala; alla base ponete i ravioli disposti a corona; salsate leggermente colla suddetta salsa e servite a parte la rimanente (*V. figura 124*).

2776. — Pollastra farcita alla Verdi.

Disossate una bellissima pollastra come si usa per i piatti d'entrata; accorciate le zampe ed accosciatela. Fendete in tutta la sua lunghezza la schiena onde poterla bene farcire. Preparate una farcia fina composta di egual peso di carne suina, bianco di pollo e fegato d'oca crudo; aggiungete prosciutto, mezzo bicchiere di cognac, poche spezie, ecc. Preparate ancora 6 belle fette di fegato grasso d'oca, steccatele con tartufo, marinatele col marsala. Farcite la pollastra, dopo averla pennellata internamente con chiara d'uovo sbattuta, alternando strati di farcia e fette di fegato grasso. Ben colma, ma non eccessivamente, ricomponetela nella forma primitiva, cucitela; incidete le coscie ed i petti, introducendovi fettine eguali di tartufo che diano all'insieme forma di squame di pesce; bardellatela con lardo ed accuratamente legatela con spago. Accomodata in adatta stufaiola, con fondo per stufare, cuocetela adagino, irrorandola, di quando in quando, con vino bianco e marsala; spruzzatela con cognac; ultimatene la cottura col proprio

sugo concentrato a gelo. Ottenuta di color biondo, aromatizzata dal profumo dell'osmazoma rosolato, disponetela a nudo sul piatto. Sgrassate e colate il suo fondo; diluitelo con la panna e legatelo con una buona cucchiaiata di spagnuola; servitene sopra ed a parte. Ornate il piatto con una corona di timballini caldi alla Verdi.

Timballini alla Verdi. — Ungete una dozzina di forme liscie; applicate sul fondo un disco di pomidoro ed alle pareti una fila ininterrotta di punte di asparagi imbianchite; stratificate con farcia di pollo, colmate il vuoto con ripieno *montglas*, chiudete con altra farcia e fate rapprendere nel bagno-maria.

2777. — Pollastre con serpentaria *(estragon)*.

Pulite e imbrigliate due belle pollastre per entrata; mettetele in casserola ovale con fette di legumi, mazzetto composto di prezzemolo e dragoncello piuttosto in abbondanza, e bagnatele con fondo chiaro di pollame. Quando bollirà, diminuite il fuoco sotto la casserola, onde sobbolla soltanto, e voltate le pollastre, di tanto in tanto; preparate tre quinti di buon consumato di pollame, corretto con serpentaria. Cotte che siano, tagliate le pollastre e ricomponetele intiere su d'una lugumiera ovale d'argento; versateci il consumato ben bollente, coprite il petto delle pollastre con foglie di serpentaria e servite a parte una buona suprema con foglie di serpentaria, altrimenti detta dragoncello.

2778. — Pollastra alla lombarda.

Abbiate pronti: 4 ettogr. di noce di vitella scottata nel Madera e tagliata a quadretti; un ettogr. di lardone bislessato, tagliato a dadolini; 3 tartufi bianchi di media grossezza anch'essi tagliati a dadini; 2 ettogr. di petti di pollo e di vitella battuti nel mortaio e passati per staccio; un bicchiere di sciampagna, sale, pepe, noce moscata; quindi manipolate. Avrete già preparata una bella pollastra disossata, riempitela col soprannominato composto, e picchiettatela con dei filetti di lardone, involgetela in carta bianca burrata; disponetela in una bragiera che avrete già marcata con un bel fondo largo; quindi la farete bragiare adagino, avendo cura che il fondo vi rimanga bello chiaro. Quando la pollastra sarà cotta, scolate il grasso della bragiera e poscia bagnatela con un litro di vino bianco secco, facendoglielo quasi tutto incorporare. Al momento che sarà quasi asciugato, estraete la pollastra e riducete la propria salsa tenendola di media densità. Quindi disponete la pollastra su di un vassoio (al momento di servirla), sul quale avrete pronto un tampone di riso; guarnitela con un mucchietto di tartufi neri, uno di piccoli funghi di fungaia, uno di piccole animelle diacciate, ed un corbellino in pasta da cialdoni ripieno di punte d'asparagi. Salsatela con la propria salsa alla quale avrete aggiunto, montandola, un poco di burro.

2779. — Pollastra soffiata alla " Marchesa Colombi „ (1).

Una capponcina tenera cuocetela in buon fondo bianco. Cotta, lasciatela mezz'ora nella sua cottura a raffreddare. Semifredda, asportatele il petto e tagliatelo per il lungo a sottili fettoline. Riempite la pollastra con una giuliana di creste, funghi, arnioni, filoni,

(1) *Olga Lodi, geniale scrittrice che sotto il pseudonimo di quel personaggio della commedia Ferrariana ottenne bella fama di pubblicista nel giornalismo politico e letterario.*

tartufi, lingua, fegato grasso e, possibilmente, anche con tartufo bianco. Legate la giuliana con una semidiaccia piuttosto densa, corretta con marsala o meglio con madera. Colle fettoline ottenute dal suo petto rintegratela, ed a loro volta copritele con una farcia di pollo spumosa, montata con metà panna e suprema al fumetto di funghi. Lisciatela bene e datele una bella forma. Decoratela con tartufi e lingua; copritela con una carta unta, ed avanzatela nel forno di calor moderato per circa 25 minuti. Nel frattempo avrete preparate delle tortelette, che al momento riempirete con punte d'asparagi condite con burro e formaggio. Situate la pollastra sopra un rialzo di riso intagliato, e disponete in giro le tortelette. Salsate con il proprio fondo della pollastra, ridotto e legato con vellutata, e all'ultimo momento aggiungeteci qualche goccia di limone, e la cozione di 2 tartufi bianchi.

2780. — Pollastra alla Rossini.

Disossate due belle pollastre e levate completamente la carne dalla pelle; snervate i filetti e divideteli di spessore senza però staccarli, appiattiteli un pochino, facendoli aderire ad una delle due pelli, per modo che questa sia completamente coperta. Col resto della carne preparate una farcia fine che porrete un po' in ghiaccio; indi montatela con panna doppia e suprema ridotta all'essenza di funghi. A questa farcia unite una cucchiaiata di pistacchi, 2 di tartufi, e 200 gr. di fegato grasso, il tutto tagliato a quadretti. Stendete il composto sulla pelle coperta di filetti e ricostituite la pollastra (senza gambe); avvolgetela in un lino e legatela ben stretta. Cuocetela in un buon fondo bianco di pollo, durante un'ora (anche meno secondo la qualità), e levatela un po' prima. Al momento di servire, tagliatela come una galantina e poggiatela su zoccolo di riso e salsatela con suprema all'essenza di funghi. Come guarnizione ponetele due grandi mazzetti di tartufi cotti nel madera, ben caldi.

2781. — Pollastra alla Vincent (1).

Farcite una bella pollastra con 300 gr. di fegato grasso tagliato a dadi, irrorato con un bicchiere di ottimo cognac (*fine champagne*), e legato con mezzo decil. di vellutato. Cuocetela in sugo chiaro di bragiatura con burro (*poêlé*), bagnatela con un decilitro di champagne e un decil. di fondo bruno molto ricco (*corsé*). Cotta, ritirate in caldo la pollastra; sgrassate e riducete il fondo ad un decil., aggiungeteci altrettanto di purea di fegato grasso, 5 a 6 gr. di burro di mandorle ed un bicchiere di *fine champagne*. Scaldate questo colato senza lasciarlo bollire, passatelo per stamigna, finitelo con un decil. di panna ed accentuate l'assaporimento. Versate la salsa sulla pollastra; guarnitela con carote tornite col cucchiaio e stufate nel burro, teste di funghi, fondi di carciofi foggiati a spicchi d'aglio, e punte di asparagi (150 gr. di caduno), disposti alternatamente a mucchietti.

2782. — Pollastra farcita alla Visconti.

Disossate una bella pollastra, lasciandole intatte le coscie; farcitela con farcia composta per metà di salsiccia e per metà di carne magra di vitello, una tritatina di funghi freschi, condite con sale e pepe, amalgamate con due tuorli d'uovo. Accosciate la pollastra colle gambe all'infuori, cucite l'apertura e fatela rosolare per 15 minuti con burro e lardo

(1) *Vincent La Chapelle, celebre cuoco francese del XVIII secolo, lasciò molte formole di vivande da lui inventate, come pure d'una ottima salsa fredda che ancora oggidì porta il suo nome.*

nel forno. Quando avrà preso colore, bardate la pollastra con una grande falda di « pancetta » di vitello, e legatela; ponetela in casserola, con fondo di legumi, parature di carni, ossa e cascami della pollastra. Dopo averla rosolata per qualche minuto, bagnate, fino a coprirla, con fondo chiaro e marsala, e lasciatela cuocere circa 2 ore. Cotta la pollastra, slegatela, levate la falda di vitello, e mettetela a colorire alla bocca del forno; legate il fondo con spagnuola, riducete la salsa e passatela. Tagliate la pollastra, lasciando le coscie intiere, e ponetela su crostone di riso intagliato, contornando la pollastra con 18 grumoletti d'indivia imbianchiti e stufati con burro e formaggio; un grosso gruppo di olive farcite, ed uno di cipolline cascate a gelo; salsate colla sua salsa, servendo il rimanente in salsiera a parte.

2783. — Pollo farcito " Isola del Garda „.

Con una farcia per polpettine, cui avrete unito qualche oliva imbianchita ed enucleata, farcite un pollo. Bardatelo, mettetelo in casserola con un po' di burro e un pochino d'olio. Fatelo colorire adagino; in seguito bagnatelo con un bicchiere di vino bianco magro e lasciatelo cuocere, adagio adagio, su piccolo fuoco. Al momento opportuno, sgrassatene il fondo ed aggiungetegli un po' di sugo di limone ed un pizzico di prezzemolo finemente trito. Servite a parte un passato latteggiato di piselli.

2784. — Pollastra alla " Nerea „ (1).

Togliete ad una pollastra, (del peso di Kg. 2 circa), le ossa dello stomaco e quello della spina dorsale fino all'altezza delle coscie, lasciando però l'osso delle ale; riempitela colla farcia seguente: Pestate 200 gr. di petti di pollo, 200 gr. di magro di vitello, unendovi altrettanta besciamella; assaporate con sale e pepe, e mescolate con 100 gr. di tartufi neri, 100 gr. di fegati di pollo tagliati a dadi ed un bicchiere di marsala. Cucite l'apertura per la quale avete introdotto la farcia, e collocate la pollastra in una bragiera con fondo di legumi. Cuocetela in forno di calore moderato, bagnandola con consumato e sugo. Passate e sgrassate questo fondo al quale addizionerete una salsa portoghese. Mettete la pollastra sopra uno zoccolo di riso, contornata da fondi di carciofi farciti colla rimanente farcia suddetta. Mandate della detta salsa a parte.

2785. — Pollastra alla Siciliana.

Affogatela a punto, asportatene i filetti lasciando i moncherini aderenti alla carcassa; sopprimete l'osso dello sterno. Guarnite con una maccaronata legata con un fondo ricco o sugo di bue abbragiato alla siciliana, addizionato con dei tartufi e del fegato grasso tagliati a dadolata, creste ed arnioni di gallo. Avvolgete la pollastra con reticella di maiale, reintegrando la pollastra nella sua forma naturale; spolveratela con midolla di pane finamente e di recente grattuggiata; irrorate con burro fuso ed avanzatela nel forno per la cottura e coloramento della reticella. Disponete la pollastra su crostone, e circondatela di tortelette, guarnita ciascuna con una scaloppina di sovrana, d'una fetta di fegato grasso saltellato nel burro e d'una lamella spessa di tartufo. Velate con gelo di pollo, alquanto burrato, e servite della medesima salsa a parte.

(1) *Esimia scrittrice di giornali politici e letterarii.*

2786. — Pollastra a mezzo lutto (1).

Preparate, fiammeggiate ed accosciate una bella pollastra fina, di circa 2 Kg. o poco più; disossate le gambe, asportando lo stinco, e lasciate le zampe, accorciandone le dita a metà; fate rientrare le zampette al posto dell'osso tibiale asportato; tagliate le cime delle alette. Imbrigliate la pollastra con ago e cordicella come si è detto in principio di questo capitolo; soffregatele il ventre con limone, per imbianchirlo; poneteci le bardelle di lardo e fissatele con filo o cordicella. Tappezzate il fondo d'una casserola con 80 gr. di cotenne piuttosto spesse; con rotelle tagliate da 2 cipolle e 2 carote, e posateci sopra la pollastra coricata sul dorso; coprite con carta burrata, coperchiate la casserola, e fate partire su fuoco moderato; fate sudare 5 minuti; bagnate con un decil. di vino bianco e lasciate ridurre a gelo, facendolo assorbire ed evaporare completamente; allora bagnate con mezzo litro di brodo, condite con sale e pepe e lasciate crogiuolare sull'angolo del fornello, oppure in forno tiepido durante un'ora e un quarto. Irrorate 5 o 6 volte durante quest'operazione. Scegliete 10 bei funghi piuttosto grossetti, non aperti, ben sodi, tondi e bianchi, cioè di fresco raccolti; sbucciateli accuratamente, tagliate il gambo all'altezza dei margini rotondi delle cappelle, poneteli, per un'instante, un minuto prima di cuocerli, dentro l'acqua tutti insieme. Mettete in una casserola mezzo decil. d'acqua filtrata, 20 gr. di burro, un po di sale ed una cucchiaiatina di sugo di limone, quindi i funghi; coprite, dopo qualche rapido bollore di mezzo minuto, i funghi saranno cotti. Lasciateli nella loro cozione, coperti, e lontani dal fuoco. Spazzolate e sbucciate 10 tartufi di 25 gr. caduno, poneteli in casserolino con mezzo decil. di brodo di pollo ed un bicchierino di cognac, sale e pepe; fateli cuocere per 5 minuti su fuoco moderato tenendo il recipiente coperchiato; cotti, manteneteli in caldo senza bollire.

Preparate la « salsa suprema », facendo fondere 20 gr. di burro, mescolandoci 15 gr. di farina, poco pepe e odore di noce moscata; bagnate con due decil. del sugo della pollastra ben sgrassato, la cozione dei tartufi e la metà della cozione dei funghi; fate bollire, rimestando la salsa sul fuoco come una crema delicata, e lasciate ridurre adagino — di fianco al fornello — fino al momento del servizio. Per servirla: ponete la pollastra sul piatto; sbrigliatela, sbardellatela e tagliatela in 15 pezzi: 2 alette, 2 ali, le ali in 2 pezzi, 2 gambe, il bianco del petto in 3 pezzi; le coscie in 3; niente carcassa. Posate i « pistoni » e le coscie in lungo su piatto ovale, i filetti sopra, e le ali in sommità. Da cadun lato del piatto ponete 5 funghi con l'interno guarnito da un tartufo. Schiumate la salsa; assaggiatela, aggiungete 20 gr. di burro, mezzo decil. di panna dolce; velate leggermente con questa salsa i pezzi e la guarnitura; mandate la rimanente in salsiera a parte. La pollastra può essere anche disposta su fondo di riso, oppure su crostoni di pane fritto.

2787. — Pollastra alla Regina Margherita.

Affogatela in bianco; togliete le sovrane, sopprimete lo sterno, senza toccare le ali e le coscie. Disponete la carcassa su tampone basso di riso. Scaloppate ben sottili le sovrane; aggiungete loro altrettante belle fette di tartufi di Piemonte, ed incorporate il tutto ad un apparecchio per soffiato con parmegiano non troppo leggero. Riformate la pol-

(1) *Abbiamo conservato, come d'obbligo, il funebre titolo attribuitole dal suo inventore, prof. Augusto Colombié.*

lastra con questo apparecchio; cingetela con una striscia di carta burrata per mantenervelo. Decoratene la superficie, preventivamente levigata, con delle sottili fette di groviera o di fontina d'Aosta. Drizzate la pollastra su piatto d'argento e cuocetela in forno di calor moderato.

2788. — Pollastra alla veneziana.

Affogata in bianco; drizzata e velata con una salsa suprema finita come una salsa veneziana. Circondate la pollastra con cappelle di funghi scannellate, alternate con scaloppine di cervella di vitello e con una corona di creste di gallo.

2789. — Pollastra alla Lucullo.

Farcitela con 250 gr. di farcia spumosa, addizionata con 150 gr. di purea di tartufi crudi. Bragiatela ed impiattetela, alternando intorno alla pollastra dei tartufi lucidati a gelo e creste di gallo. Disponete a ventaglio, ai due capi del piatto, dei chenelli di pollo. Accompagnatela con il fondo d'abbragiatura, passato, sgrassato, ridotto, addizionato ad una semidiaccia con l'essenza di tartufi.

2790. — Pollastra alla Mancini (1).

Affogatela a bianco; togliete le sovrane, sopprimete le ossa del petto senza toccare le ali e le coscie. Disponete la carcassa, così parata, su tampone basso di riso o di pane, per fissarla bene d'appiombo. Riempite la carcassa con una maccaronata molto fina, legata con formaggio e panna, guarnita con 100 gr. di dadolata di fegato grasso e 50 gr. di tartufi tagliati a giuliana. Scaloppate le sovrane, riformatele sui maccaroni, alternandole con delle fette spesse di tartufi. Salsate la pollastra con una salsa alla panna, ben untuosa e serrata; spolverate con formaggio grattato, e lucidate a gelo colla salamandra.

2791. — Pollastra " Bella Italia „.

Disossate il petto ad una giovane pollastra. Col bianco di un'altra pollastra preparate la farcia, e montatela con doppia panna; a questa farcia unite: 200 gr. di fegato grasso, tagliato a dadolini, ed altri 200 gr. di tartufi neri, possibilmente freschi, e tagliati pure a dadolini; riempite così questo apparecchio. Cuocetela in sugo chiaro di abbragiatura col burro, levate l'unto, bagnate con marsala e sugo di vitello; a giusta cottura, togliete la pollastra, e deponetela in casserola di pirofila. Passate la cozione; ridotta e sgrassata, unitela alla pollastra; unitele pure dei tartufi tagliati a pezzi. Coprite la casserola con coperchio, saldandolo bene con pasta; lasciate cuocere in forno di calor moderato durante 20 minuti. Levate il bordo della pasta e servite all'istante la pollastra calda.

2792. — Pollastra in crostata alla massaia.

Disossate il petto d'una bella pollastra, e farcitela con la seguente composizione; un terzo di fegato grasso d'oca, tagliato a quadrettini e fatto grillettare; un terzo di tar-

(1) *Maria Mancini, nata a Roma (1639-1715), una delle avvenenti nipoti del possente cardinale Mazzarino (di Picinisco), ministro di Stato di Luigi XIV; fu amata dallo stesso re « Sole » che poi la fece rinchiudere nell'abazia del Giglio.*

tufi neri crudi; un terzo di farcia di pollo; condite con sale e pepe. Fate stufare di bel colore la pollastra, tenendola piuttosto verde di cottura; quindi levatela, e sdiacciate il fondo della casserola con marsala. D'altra parte, preparate uno stampo ovale da pasticcio, e foderatelo con pasta da pasticcio calda. Adagiatevi la pollastra, ponetele un coperchio della medesima pasta, decoratelo, e cuocete il pastello, durante un'ora e mezza circa, in forno di calore temperato. Mezz'ora prima di servirla, levate cautamente il coperchio e la pollastra; sbrigliatela, taglietela secondo arte, rimettetela al suo posto, aggiungendo la sdiacciatura della casserola. Servitela.

2793. — Pollastra affogata alla liegese.

Scegliete una bella pollastra giovane e di buona razza — come sarebbero appunto quelle di Liegi o di Brusselles, ma che potrete sostituire con una di buona qualità nostrana —, sbuzzatela, nettatela ed accosciatela colle zampe ripiegate. Scegliete pure 5 o 6 bei sedani dal garzuolo bianco e midolloso, ben nettati, che avrete messi per circa mezz'ora nell'acqua leggermente acetata (onde sbarazzare le ascelle delle canne del sedano dai vermi o lumachine che avrebbero potuto annidarvisi); tagliate le fronde a metà costa, e bislessate soltanto i garzuoli, durante 3 o 4 minuti, in acqua bollente; quindi rinfrescateli e sgrondateli. Avrete spazzolato e sbucciato un bel tartufo (oppure 2 più piccoli), che farete cuocere, durante 4 o 5 minuti, in una piccola casseroletta con madera ed una presina di sale, quindi tenuti in serbo. Ponete la pollastra in una bragiera mediana, con una carota, una cipolla picchiettata con 3 chiodi di garofano, ed un mazzettino aromatico guarnito con 3 fronde di prezzemolo, di timo, mezza foglia di lauro e 75 centilitri di brodo non sgrassato. Ponete i sedani in un'altra casserola con altrettanto brodo; coprite i due recipienti, poneteli sul fuoco, ed appena incomincieranno a bollire, avanzateli nel forno, coprendo i sedani, nel caso occorresse, con un foglio rotondo di carta burrata. Lasciate cuocere la pollastra da 35 minuti a 40 circa; così, pure, i sedani; assicurandovi della loro tenerezza infilzando un'ago lungo nel canale per saggiarne la resistenza; nel caso, lasciateli ancora cuocere per 10 minuti.

Ponete la pollastra su piatto rotondo, sbrigliatela e tenetela in caldo; serbate pure i sedani in caldo come la pollastra, su piatto ovale fondo. Riunite le cozioni della gallina, dei sedani e del tartufo, passandole attraverso un colatoio fino; lasciate riposare qualche istante, poi sgrassate come di regola. Prendete 30 gr. di burro e fatelo liquefare nella casserola dove toglieste i sedani; aggiungete 40 gr. di farina, fate cuocere per qualche minuto rimestando con la frusta, versateci la triplice cozione riunita, lasciate bollire uno o due minuti, non cessando di rimestare; ritirate dal fuoco, e legate questa salsa con 3 tuorli d'uovo, con altri 30 gr. di burro, ed accentuate con una punta di pepe di Cayenna. Per servire la pollastra; scalcatela come di regola, e riformatela sul piatto di servizio; dividete per il lungo i sedani in 2 parti, e poneteli ai lati della pollastra; tagliate il tartufo in fette sottili col tagliatartufi, che spargerete sulla pollastra e sui sedani; salsate il tutto con metà della salsa ottenuta, e mandate il resto a parte in salsiera.

2794. — Pollastra alla tolosana.

Pulite e dissossate il petto di una grossa pollastra; farcitela con farcia cruda per chenelli, unendole erbe fine, tartufi, lingua e fegatini tagliati a dadi, il tutto corretto con marsala. Ripiegate la pelle del collo per cucirla sul dorso; imbrigliate la gallina, e po-

netela in casserola con fondo di lardo, legumi a fette, mazzetto aromatico ed una fetta di prosciutto crudo; bagnatela con fondo chiaro, e ponetela sul fuoco, d'onde la ritirerete quando bolle, per lasciarla cuocere adagino, sull'angolo del fornello, durante un'ora e mezza, coperta da foglio di carta unto di burro. Cotta, tagliatene il petto, e rintegratelo poi al suo posto. Ponete la pollastra su rialzo di farcia per chenelli, fatta prima irrigidire nel forno; contornate i fianchi della pollastra con bodini di polleria in stampini per darìole, alternando i bodini con creste di pollo; a capo della pollastra ponete un gruppo di tartufi neri torniti e cotti nel marsala: all'altra estremità, un gruppo di teste di funghi cotte in bianco alla tolosana; conficcate nella pollastra un'asticciuola guarnita con grosso tartufo e cresta; salsate i bodini con salsa tolosana, ultimata con burro e ritagli di funghi freschi. Servite in salsiera a parte la rimanente.

2795. — Pollastra steccata alla Jeanne Savarin (1).

Abbiate pronta, svuotata e nettata, una bella pollastra, di cui avrete serbato il fegato. Da due grossi tartufi neri tagliate dei quadrettini, quindi delle stecche puntate onde steccare la pollastra. Tritate i ritagli dei tartufi con 100 gr. di prosciutto crudo, col fegato della pollastra, con una cucchiaiatina di santoreggia, e pestate ogni cosa nel mortaio; bagnate questo battutino col sugo di mezzo limone; mescolateci 100 gr. di burro, poco pepe, niente sale. Con questo farcime riempite l'interno della pollastra; chiudetene le aperture, ed imbrigliatela, steccando i filetti del petto coi detti chiodi di tartufo. Ponetela in bragiera con 100 gr. di burro; fatela rostire lentamente, irrorandola sovente con burro. Dieci minuti prima di servirla, addizionate al sugo della bragiera un bicchiere di Xeres (oppure di malvasia di Lipari); lasciate terminare la cottura. Disponete la pollastra su piatto caldo; passate il sugo e servitelo in salsiera a parte.

2796. — Pollastra alla Derby (2).

Abbiate 2 pollastre di circa 3 Kg. ciascuna Fate stufare 250 gr. di riso di Patna, durante 2 minuti, in 100 gr. di burro, bagnatelo con 2 litri di fondo bianco di pollo, e fatelo cuocere per tre quarti. Fate saltellare 200 gr. di fegato grasso tagliato a dadi, nel burro, come pure 200 gr. di tartufi neri tagliati a dadi. Mescolate il riso con la detta dadolata, aggiungendovi 2 decil. di fondo di vitello ridotto ed un pezzo di burro fresco. Farcite le 2 pollastre col detto apparecchio; imbrigliatele, ed accosciatele uso entrata e bardellatele completamente.

Per l'addobbamento, prendete un Kg. di garetto di vitello segato a tronconi, un Kg. e mezzo di magro di bue, tagliato a grossi dadi; cuocete, uso *ragoût*, le carni di vitello e del bue, ponendole in una bragiera con 4 carote, 2 cipolle, un mazzetto guarnito. Adagiate le pollastre sui legumi e ponetele a cuocere nel forno. Dopo 35 minuti di cottura, irrorate con un quarto di litro di madera; lasciate cuocere irrorando sovente con altrettanto madera, durante un'ora e mezza. Ritirate le pollastre; sballatele e lucidatele a diaccia nel forno; tenetele in caldo.

---

(1) *Redattrice in capo del periodico parigino:* La Cusine des familles, *da lei stessa fondato. Questa ricetta è di sua invenzione.*

(2) *Lord Derby istituiva le grandi corse ippiche al galoppo che dal 1780 si corrono, ogni anno, nel Derby day, ad Empsom, con premi favolosi. Questa formola, come pure la successiva, sono ricavate dal bel trattato dei Sigg. Salles e Montagné:* La Grande Cuisine Illustrée.

Procedete alla confezione della salsa. Sdiacciate il *ragoût* con un litro e mezzo di fondo di vitello, ed una o due cucchiaiate — se occorressero — di fondo chiaro di pollame, onde riuscire a staccare dalla bragiera tutte le parti sapide attaccate al fondo. Passate per setaccio fino; sgrassate e fate spogliare sull'angolo del fornello. Fate ridurre a metà, ed aggiungete, all'ultimo momento, un bicchiere di vino di Porto; passate per la stamigna e tenetela in serbo nel bagnomaria delle salse. Come guarniture, avrete preparato 12 grossi tartufi cotti nel burro e sdiacciati con vino di Porto, evitando sempre l'ebollizione; 12 scaloppe di fegato grasso saltellate nel burro. Situate le due pollastre su crostone basso di pane, colle estremità del groppone appoggiate in alto, su d'un tampone a colonna blasonato e coronato, fissato sul fondo del piatto mediante un'asticciuola sormontata da una coppa contenente un bel tartufo, culminata dal motivo della spadina stessa; infiggete pure un'asticciuola, con due tartufi, verso la punta del petto di ciascuna pollastra, per modo da completare l'ornamentazione trifida delle tre asticciuole. Ponete ai due capi del piatto, contro il petto di ciascuna pollastra, un mucchietto di tartufi; e ai due lati, precisamente alla base del tampone a colonna, una conchiglia fatta di pasta per coppe, contenente le scaloppine di fegato grasso. Decorate l'orlo interno del piatto di servizio ergendovi una elegante bordura in pasta cotta. Servite e mandate a parte, in salsiera, la salsa ottenuta.

2797. — Pollastra farcita alla Principe di Galles.

Farcite una bella pollastra colla seguente farcia e nelle indicate proporzioni: 2 beccaccie disossate (riservando i filetti); 100 gr. di fegato grasso; 100 gr. di farcia per grattino: 100 gr. di tartufi sbucciati, tagliati a dadi; sale, pepe e spezie. Pestate le carni delle beccaccie ed amalgamate loro il fegato grasso e la farcia per grattino. Assaporate e passate per setaccio fino. Mescolate la dadolata di tartufi colla farcia. Imbrigliate la pollastra per entrata; bardatela completamente e marcatela come è detto per la *Pollastra alla Derby*. Ritirate la pollastra, sballatela e tenetela in caldo.

Per la salsa: sdiacciate i fondi con mezzo litro di vino di Xerez. Bagnate con del fondo di vitello ben spogliato e finitela com'è detto per la *Pollastra alla Derby*. Guarnitela con: i filetti delle beccaccie saltellati nel burro; con tartufi intieri cotti nel burro; teste di fungo farcite con una purea di fegato grasso. Montatela su fondo di semola oppure su crostone in midolla di pane fritto.

2798. — Pollastra alla Talleyrand.

Dopo avere fatto cuocere la pollastra in un fondo chiaro d'umido (*poêlée*), asportatene le sovrane che taglierete a grossi dadi. Aggiungeteci la metà del loro peso di fegato grasso e di tartufi neri tagliati pure a dadolini, ed altrettanto di maccheroni lessati e tagliati corti, legati con salsa alla panna (*crème*), addizionata con reggiano. Sopprimete le ossa del petto, riempite il vuoto con questo apparecchio, e riempitelo con uno strato di farcia spumosa (*mousseline*), restituendo alla pollastra la sua forma primitiva. Decorate la superficie con una corona, oppure con qualche motivo floreale fatto con lamine di tartufo; coprite con carta burrata e ponete nella stufa, sia per affogare la farcia, sia per farla rapprendere, sia per ben riscaldare l'apparecchio interiore. Impiattate la pollastra, salsando il fondo del piatto con una semidiaccia all'essenza di tartufo, addizionata di 50 gr. di tartufi tagliati a fette sottilissime col taglietto. Servite a parte la rimanente salsa.

2799. — Pollastra soffiata alla Escoffier.

Affogatela in bianco; togliete i petti e dettagliateli in sottili scaloppine. Asportate l'osso del petto, foggiando la pollastra a guisa di cassetta; riempite il vuoto con 500 gr. di farcia spumosa (*mousseline*), addizionata con 150 gr. di fegato grasso ridotto a purea, intercalandovi dentro, a strati, le scaloppe della pollastra e lamelle di tartufi. Riformate la pollastra, restituendola nella sua forma primitiva esatta; decoratene la superficie con dettaglî fatti di tartufo, albume d'uovo sodo e lingua scarlatta; coprite con carta burrata e ponete a rappigliare in forno di calore moderato. Disponete su piatto di servizio; velatela con salsa alemanna all'essenza di tartufo.

2800. — Pollastra in terrina alla Souvaroff (1).

Farcite una pollastra con una dadolata di fegato grasso e tartufi; imbrigliatela ed accosciatela per entrata; bardellatela e fatela cuocere in sugo di cottura al burro, ossia *poêlée*. Sdiacciate con vino di Madera e fondo di vitello; fate ridurre e passate per stamigna. Mettete la pollastra in una terrina o cassettina (*cocotte*), verniciata o di porcellana, con una dozzina di piccoli tartufi sbucciati, e cotti a metà con burro e sale. Aggiungete i fondi, ricoprite la terrina col suo coperchio che circonderete con una larga striscia di pasta per chiuderne la fessura; dorate la pasta ed avanzate la terrina in forno caldo durante 12 a 15 minuti. Servite nella terrina stessa, posta dentro elegante astuccio sbalzato d'argento, formato da colonnette, traforate a giorno, e riunite da due cerchi, uno superiore che forma il cornicione passante sui capitelli delle colonne e munito di due anse laterali, l'altro formante la base, con pieducci, per modo da rappresentare un' elegante cofanetto, che poserete su salvietta ripiegata.

2801. — Pollastra in casserola alla parigina.

Bagnate una pollastra con buon brodo, appena da coprirla; fatela lessare, e col detto brodo ridotto bagnerete del riso come per risotto; tagliate il pollo e togliete tutte le ossa; ridategli la sua primitiva forma. Amalgamate il riso — giusto al punto della sua cottura — con del burro, del reggiano ed una cucchiaiata di crescione tagliuzzato; stendete il riso in una legumiera d'argento o di altro metallo, oppure di porcellana; collocate nel centro la pollastra, bagnatela con consumato di pollo e servite caldo.

2802 — Capponcine alla nizzarda.

Prendete due capponcine grasse, sopprimete le punte delle ali, disossate lo stomaco dalla parte del gozzo senza guastare i filetti, tagliate le zampe al disotto della giuntura; mozzate l'osso principale, poi spingete le zampe sotto la pelle di questi. Preparate poi un composto di 200 gr. di fegato di vitello passato nel burro, 100 gr. di prosciutto crudo, 200 gr. di carne di maiale, 100 gr. di magro di vitello, altrettanto di midolla di bue, 100 gr. di lardo bianchito, 12 marroni abbrustoliti nel forno. Pestate il tutto, aggiungendo una cucchiaiata di buon cognac e un quinto di vino di Bollet (o di Marsala), sale,

(1) *Souvaroff conte Alessandro e principe Italijski. Generale russo, nato in Finlandia (1728-1800), nella campagna d'Italia, contro i Francesi, vinse a Cassano d'Adda, a Novi Ligure, alla Trebbia. Fu vinto, a sua volta, dai generali francesi Massena e Moreau in Svizzera.*

pepe, noce moscata spezie ed una punta di pepe di Caienna. Amalgamate bene il tutto, passatelo per lo staccio ed unite 200 gr. di tartufi neri pelati e tagliati a dadi.

Riempite quindi le capponcine coll'apparecchio, bardatele con lardo e cuocetele nel seguente modo: Marcate il fondo di una casserola con legumi, un pezzo di burro, lardo, prosciutto, una foglia di lauro e timo. Posta la casserola su fuoco moderato fate rosolare bene le capponcine. Bagnatele poi con vino bianco secco e sugo fino a coprirle, e fate ridurre il tutto a due terzi. Cotte che siano le capponcine, passate la salsa, sgrassatela bene ed unitele un bicchiere di buon vino di Bellet o della Gauda (oppure di marsala), una cucchiaiatina di farina di patate. Fate bollire per 15 minuti, passate per stamigna, ponete le capponcine sopra uno zoccolo di risotto al sugo, e contornatele con una guarnizione di piccole cappelle di funghi (detti *sanghin*); salsate e servite il rimanente a parte.

2803. — Capponi alla napoletana.

Allestite, come vivanda d'entrata, due bei capponi mezzani; asportate l'osso del petto, e bragiateli come di pratica, bagnandoli con brodo; cuoceteli a forno moderato,

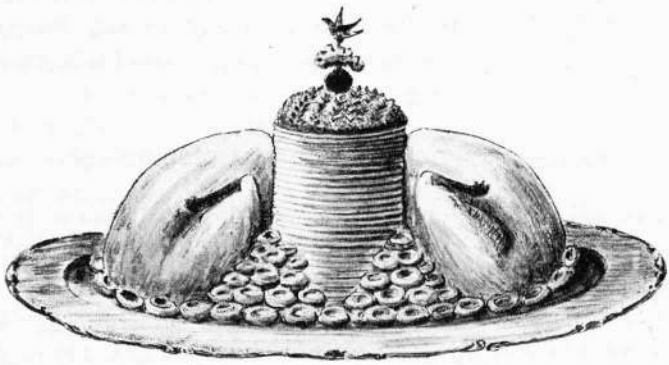


Fig. 125. — Capponi alla napoletana.

coperti da un foglia di carta unta; poi passate e sgrassate il fondo, unitegli 2 tazze di pomodoro, e rimettetelo in casserola coi capponi, tenendoli quindi in caldo. Cuocete 600 gr. di maccheroni in acqua salata; poi, rinfrescati ed asciugati, gli metterete in un timballo nel seguento modo; untate il timballo, ponete un rotondo di carta burrato sul fondo; arrotolate un lungo maccherone sopra la carta onde coprire in fondo; coprite con una cucchiaiata di buona farcia da chenelli, con erbe fine e tritume di tartufi; coperto così, continuate ad incamiciare lo stampo coi maccheroni ben lunghi, sempre spalmandoli colla farcia, affinchè aderiscano alle pareti dello stampo; quando sarà ben incamiciato, riempite il vuoto con un intingolo composto di scaloppe, di animelle, filoni, teste di funghi, fette di tartufi bianchi, il tutto ben legato con densa salsa al malvasia e 3 tuorli d'uovo. Coprite il dissopra con maccheroni rotolati, con un foglio di carta unta e col coperchio della casserola; fate cuocere, durante un'ora, a bagnomaria, in forno di calor moderato; 10 minuti avanti di servire, levate lo stampo, sformate il timballo su piatto ovale, grande. Avrete preparato due sostegni di farcia da chenelli, adatti a sostenere i capponi; fateli irrigidire alla bocca del forno e ponetene poi uno per parte del timballo; su di essi appoggiate i due capponi a cui avrete tagliato il petto a fette sottili e dopo riu-

niti al loro posto. Guarnite i lati del piatto con 24 pomidoro farciti e diacciati; salsate i due capponi e ponete sul timballo una grossa animella di vitello lardellata, e una asticciuola guarnita con tartufo ed una cresta (V. *figura 125*).

2804. — Cappone alla Pier Capponi (1).

Togliete l'osso dello sterno al petto d'un grosso cappone fino, e farcitelo con farcia pure fina, unendole 400 gr. di tartufi neri di Spoleto e 10 gr. di bianchi di Piemonte; un bicchiere di montepulciano, una cucchiaiata d'acquavite; quindi imbrigliatelo, come d'uso, e serbatelo in fresco fino all'indomani. Due ore avanti di servirlo, bardate con larghe fette di lardo lo stomaco del cappone e assicurate le fette legandole. Ponetelo in casserola con burro e lardo, arrostitelo in forno di calor moderato, sempre tenendolo bagnato col proprio fondo; appena prenderà colore, tenetelo coperto con foglio di carta unto. Cotto che sia il cappone, levatene le coscie ed il petto, tagliateli a fette incavate riunendole poi sulla carcassa, che avrete posta su piatto d'entrata, con sotto un rialzo di farcia per chenelli, fatta irrigidire prima nel brodo. Contornate il cappone con 18 volantini di sfogliata, farciti con una dadolata fatta con fegato grasso e tartufi neri e legata con salsa ben ristretta; alle due estremità del piatto, mettete due eleganti certosini, piuttosto bassi e di mezza grossezza, riempiti di animelle, di fegatini e di tartufi. Ponete una bella cresta fra i volantini; salsate il cappone con salsa ai tartufi, e servite la rimanente in salsiera a parte.

2805. — Capponi col riso alla piemontese.

Allestite due capponi come d'uso, dissossate il petto, senza rompere i filetti, e tagliate le zampe, cui toglierete la pelle: accorciate poi l'osso dei « piloni » e spingete a quel posto le quattro zampe, assoggettandovele con legatura fatta con spago. Farcite il petto con poca farcia grassa da chenelli; bardate i capponi coprendoli con fette di lardo, e poneteli in casserola con un pezzo di prosciutto magro, una cipolla, 2 carote, una fronda di sedano, 2 porri, e bagnate con fondo chiaro di pollame fino a coprire i capponi. Cuoceteli lentamente, sempre rivoltandoli; cotti che siano, sgocciolateli, sbrigliateli; asportate con precisione tutto il petto, lasciando solo le coscie aderenti alla carcassa; il petto lo taglierete a fette uguali, poi lo ricomporrete a suo posto. Avrete pronto un crostone di pane, tagliato piano al disotto e inclinato in alto, in modo da potervi appoggiare i capponi; coprite il crostone con farcia da chenelli e ponetelo in forno per 5 minuti; affrancatelo poi in un piatto da rilievo. Sopra il crostone ponete una coppa fatta di pane fritto: appoggiate i capponi uno per parte del crostone. Sotto la coppa, coprite il crostone, scoperto ai due lati, con un risotto bianco; contornate il piatto con timballetti di riso farciti con una dadolata di fegato grasso e tartufi, intercalando un timballetto ad una cresta ben bianca. Alle estremità del piatto ponete un gruppo di piccoli chenelli foggiati col cucchiaio, piccoli funghi, e riempite anche la coppa con chenelli. Ponete nel mezzo un'asticciuola guarnita di un tartufo e cresta, salsate il tutto con una buona suprema ai tartufi bianchi, e servitene anche in salsiera a parte.

---

(1) *Pier Capponi, illustre gonfaloniere ed ambasciatore della Repubblica Fiorentina, che deputato per trattare con re Carlo VIII di Francia, sceso in Italia per la conquista del Reame di Napoli (1494), disse al Re: « Date fiato alle vostre trombe, noi suoneremo le nostre campane »; dimostrando, con fierezza, di non volere accettare patti onerosi, ed umilianti, che il sire di Francia voleva imporre, peggiori dell'alea di una guerra.*

2806. — Capponi alla finanziera.

Allestite due capponi, togliendo al solito l'osso del petto, accorciando l'osso dei « piloni » e rimettendo a posto le zampe. Farcite il petto con una tritatina composta di fegatini di pollo cotti, erbe fine, tartufi e lardo raschiato e qualche cucchiaiata di farcia da chenelli: piegate, per cucirli, la pelle del collo, e imbrigliate i capponi; coprite il loro petto con fette di lardo, e poneteli in casserola ovale, coprendoli con fondo di vitello chiaro e brodo, unendo il solito mazzetto, con carota, cipolla e chiodo di garofano. Lasciate cuocere finchè il liquido siasi ridotto a metà; poi levate i capponi, passate e sgrassate il fondo, unite un bicchiere di vino bianco e finite di cuocere i capponi coperti con foglio di carta unta. Al momento di servirli, avrete pronto un crostone di riso intagliato a piano inclinato, in maniera da potervi ben appoggiare i capponi; ponete i due capponi, uno per parte di questo crostone, affrancandoli con asticciuola guarnita di tartufi e cresta: guarnite i lati, contro il crostone, con belle creste e teste di funghi tornite: davanti i capponi, cioè alle loro estremità, ponete due gruppi di tartufi sbucciati e cotti nel marsala; salsate il tutto con salsa finanziera; servitene pure a parte (*V. figura 126*).

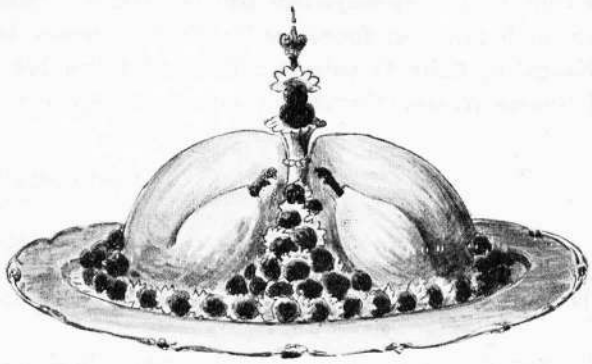


Fig. 126. — Capponi alla finanziera.

2807. — Pollo in bianco.

Sceglietelo giovane, tenero, piuttosto grassoccio, bianco e di pelle fina. Svuotatelo, toglieteli il collo, il fegato ed il ventriglio, tagliategli le alette. Scegliete una casserola adatta a contenere il pollo con poca acqua per cuocerlo, riempiendola a metà, aggiungendovi due cipolle mediane e sale; fate iniziare l'ebollizione su piccolo fuoco. Ai primi bollori, immergeteci dentro il pollo per modo che ne sia coperto, e lasciatelo bollire durante 15 a 20 minuti, avendo cura di rigirarlo con precauzione, senza intaccarne la cute, onde cuocerlo da tutte le parti. Ritirate quindi la casserola sull'angolo del fornello. Nel frattempo confezionate la salsa. Mettete in una casseroletta da 50 a 60 gr. di burro fresco che farete liquefare; ciò ottenuto, mescolateci 2 cucchiaiate di farina e rimestate col cucchiaio di legno evitando che la salsa si rosoli, ma rimanga bianca; bagnate, poco a poco, sempre rimestando, con la cozione del pollo, impiegandone, a cucchiaiate, almeno mezzo litro; fate che la miscela riesca ben omogenea. Sgocciolate il pollo (mantenuto in caldo con un po' della propria cozione, che porrete in serbo per allungare la salsa qualora occorra); deponete su piatto caldo per un istante — il tempo necessario per travasare la salsa dalla piccola casserola nell'altra dove è rimasta la residua cozione del pollo — rimetteteci il pollo, e lasciatelo cuocere nella salsa bianca lentamente, ed a piccolo fuoco, durante mezz'ora, rimestando, di quando in quando, con molta precauzione; giunto press'a poco a metà di questa crogiuolatura, mescolate alla salsa 200 gr. circa di piccoli funghi di fungaia artificiale, ben bianchi e torniti, eguali ed interi; (nel caso la

salsa riuscisse un po' troppo densa, allungatela con un po' di cozione del pollo che avete messa da parte); gustate se va bene di sale, e pepate leggermente con pepe bianco. La cottura terminata, ritirate la casserola dal fuoco, togliete il pollo che porrete sul piatto di servizio, e manterrete caldo nel frattempo che ultimerete la salsa. A tal uopo, mettete in una terrina 3 tuorli d'uovo che stempererete con poca panna di latte, sbattendo la miscela per ottenerne il legamento. Versate questa « rossumada » nella salsa, non cessando di rimestare onde impedire che la salsa si grumoli e vada a male; rimettete la casserola, per un istante, su fuoco moderatissimo, senza lasciar punto bollire la salsa. Al momento di servire, finite la salsa aggiungendole un bel pezzo di burro e qualche goccia di sugo di limone fresco. Versate la salsa sul pollo e servite.

2808. — Pollo alla buongustaia.

È una formula eccellente che dà Mr. Albert Chevallier nella *Cuisine des familles*, ma che dev' essere messa in pratica di preferenza in un pranzo intimo di famiglia, anzichè in uno d'etichetta, il che non toglie che il gusto ed il profumo del pollo siano squisitissimi.

Scegliete un pollo tenero e grassoccio, che accoscierete convenientemente, dopo avere soppresse le zampe all'articolazione del ginocchio. Farcitelo con 80 gr. di burro, tritato co' rebbi della forchetta, insieme a 50 gr. di sugo di carne un po' fuso, gustate con sale, pepe, poca serpentaria trita, una cipolla intiera (che poi ritirerete).

Avrete fatto nettare con acqua calda, e rinfrescare nell'acqua fredda, una grossa vescica (come quella delle mortadelle di Bologna), nella quale introdurrete, con precauzione, il pollastro, aggiungendovi un mazzetto guarnito, composto di prezzemolo, una fronda di sedano, di dragoncello e di timo, una foglia di lauro, ed uno spicchietto d'aglio, il tutto ben legato insieme; così, pure, due carotoline tagliate a pezzettini; aggiungete anche due bicchieri di vino di Sauterne (oppure di Capri o di Conegliano). Legate fortemente l'apertura della vescica, lasciando aderire 1 due capi dello spago, per modo da potere sospendere la vescica nel centro d'una pentola ripiena d'acqua calda. Avrete pure la precauzione di pungere, con la punta dell'ago, le pareti in alto onde permettere all'aria di uscire, altrimenti farebbe scoppiare la vescica cuocendo. Attaccate i capi dello spago alle orecchie od anse della pentola, per modo da mantenere ritta la vescica col suo contenuto. Ponete la pentola sul fuoco, ed al primo bollore ritiratela sull'angolo del fornello, dove la lascierete subbollire, adagino e regolarmente, durante un'ora od un'ora e un quarto secondo la grozzezza del pollastro. In capo a questo tempo, ritirate la vescica; apritela con precauzione; sortitene fuori il pollo che disporrete su d'un gran piatto ben caldo e piuttosto fondo, dove vi verserete il liquido di cozione, contenuto nella vescica, dopo averlo fatto passare per un setaccio fino; togliete il mazzetto, la cipolla, e servitelo caldo.

N.B. — Si capisce che un pollo solo non può soddisfare 10 persone, perciò, nel caso, se ne devono far cuocere 2 o 3 separatamente, ciascuno in una vescica da sospendere in un'ampia marmitta.

2809. — Pollo in porchetta alla marchigiana.

Riempite un bel pollo con fettine di prosciutto grasso e magro, larghe 2 cm. circa, oppure con salsiccie poste per il lungo; aggiungete tre spicchi d'aglio interi, due ciocchettine di finocchio e qualche grano di pepe. Conditelo, esternamente, con sale e pepe; cuocetelo in casserola con solo burro e tra due fuochi, cioè con cenere calda sul coperchio.

2810. — Pollo in crostata alla lombarda.

Con un buon risotto alla milanese riempite uno stampo a timballo; lasciatelo raffreddare e panatelo. Con un tagliapaste, un po' più piccolo del diametro del timballo, incidete leggermente una superficie del medesimo, friggetelo di bel colore; indi, col medesimo tagliapaste, vuotate la crostata, riservando il coperchio intatto. Preparate un pollo in fricassea al quale avrete aggiunto una finanziera di regaglie ed un ramoscello di salvia; con questo pollo riempite la crostata, alternando con creste, lingua e funghi tagliati a filetti; salsate col sugo del pollo, al quale avrete aggiunto un po' di semidiaccia; coprite e servite, circondando la base della crostata con dischetti di testina di vitello, che salserete pure col rimanente del sugo del pollo.

2811. — Bodino di pollo all'inglese.

Fiammeggiate e dettagliate 2 pollastri, come se voleste farli grillettare. Tagliate a dadolini da 125 a 150 gr. di lardo magro di ventresca, fateli appassire in casserola, quindi serbateli su di un tondo; nel lardo fuso, rimasto in casserola, ponete i pezzi dei polli, fateli leggermente colorare; mescolateci una cucchiaiata di farina; aggiungeteci, 2 o 3 minuti dopo, un decil. di purèa di pomidoro, e un decil. di vino bianco; all'ebollizione, ritirate dal fuoco, aggiungete mezzo scalogno ed un poco di prezzemolo triti. Avrete già preparato della pasta all'inglese per *pudding*, che spianerete col matterello ad un cent. di spessore; ponetela in una ciotola burrata, aggiungeteci i pezzi di pollo preparati, ed i dadolini di ventresca; inumidite i lembi della pasta che sopravanzano, e saldandoli ricoprite il contenuto. Racchiudete la ciotola col pastello, dentro una salvietta, che legherete strettamente con funicella per modo da formare un gruppo sferoidale. Cuocetelo durante un'ora e mezza in una pentola con acqua bollente. Cotto, ritirate il gruppo, disimballatelo ed il bodino sarà pronto.

Pollastri e pollastrelli grillettati.

I grossi polli possono subire il medesimo trattamento delle pollastre; ma i polli giovani — detti da grano — sono preferibilmente ammanniti rostiti o grillettati, e particolarmente in cassettine o *cocotte*.

I pollastri destinati ad essere grillettati (*sautés* dei francesi), dopo essere stati tagliati a pezzi — come già si disse —, dovranno essere messi in saltiera con burro chiarificato ben caldo, e lasciati leggermente indorare da ogni parte; coprite allora il saltino e completate la cottura nel forno o meglio sul fornello, osservando che le coscie — come quelle che sono più spesse e polpute — richiedono qualche minuto in più di cottura. Quando i pezzi di pollo saranno cotti, ritirateli dalla saltiera, e fatto sgocciolare il burro, sdiacciatela con vino bianco, oppure rosso, o con altri vini, quali: madera o sciampagna, secondo gli apprestamenti, e questa sdiacciatura unitela alla salsa di pollo. Fa d'uopo osservare che il pollo grillettato dev'essere cotto completamente nel burro, ed in alcuni casi lasciarlo crogiuolare nella salsa per impregnarsi del suo aroma. Non friggerlo nè bollirlo, poichè l'ebollizione, per quanto lieve, indurirebbe il pollo. I polli grillettati, finiti con salsa bianca qualsiasi, la sdiacciatura verrà fatta con panna, oppure con vino bianco, o con sugo, e questo sdiacciamento verrà addizionato alla salsa. Questi polli saranno cotti al coperto e non dovranno colorirsi.

I pollastri da grano, o pollastrelli che sono troppo fragili per essere grillettati, vengono preferibilmente grigliati oppure messi in cassettine (*cocottes*), ed anche in alcuni casi serviti sul piatto come i polli affogati o cotti. I polli grillettati o saltellati si dividono in *chiari* e *scuri*. Cominciamo dai chiari.

2812. — Pollo grillettato alla lombarda.

In una saltiera alta di bordo, mettete una cucchiaiata di raschiatura di lardo, gr. 100 di cotenne fresche tagliate a quadrettini, un piede di maiale tagliato a pezzettini; fate rosolare, e appena un po' soffritto, unite una cucchiaiata di cipolla finemente trita, con una punta d'aglio; appena dorata, mettete mezza cucchiaiata di farina e rimestate un poco indi bagnate con brodo fino a coprirli; unite subito 100 gr. di carote e 50 gr. di sedano tagliati a giuliana; salsate e pepate. Coprite ermeticamente e cuocete per circa tre quarti d'ora. In un'altra saltiera, rosolate il pollo con un po' di burro; salate l'unto, sdiacciatelo con un mescolino di brodo, ed unitelo all'altro della prima saltiera; dopo 10 minuti unite pure 150 gr. di verze e 100 gr. di salsiccia, cercando di mettere sotto le verze. Dopo mezz'ora di cottura, tutto sarà pronto; la salsa dovrà essere ridotta a punto. Servite in timballo o su piatto, alternando le qualità della composizione.

2813. — Pollo grillettato alla gastronoma.

Un pollo tenero, tagliato come di regola, mettetelo in una teglia con del burro chiarificato; grillettatelo unendogli una grossa giuliana composta di fondi di carciofi, di funghi e di tartufi tutti freschi e crudi. Sdiacciate con un bicchiere di vino bianco secco; appena evaporato, versateci una tazza di vellutata; dopo qualche minuto, passate la salsa, burratela con 50 grammi di burro, e finitela con un nonnulla di paprica e qualche goccia di limone. Servitelo in leguminiera d'argento.

2814. — Pollo grillettato con tartufi.

Prendete un pollo giovane e fino; grillettatelo nel burro ed un po' di cipolla tritata fina, copritelo; poscia aggiungete gr. 100 di tartufi neri freschi, tagliati a spicchi, 150 gr. di funghi, 4 fondi di carciofi crudi, sale, pepe e paprika e un nonnulla d'aglio; bagnatelo con un bicchiere di vino bianco secco d'Asti. Sdiacciate la saltiera con qualche cucchiaiata di salsa alemanna.

2815. — Pollo grillettato alla aretina.

Tagliate, come di regola, un pollo giovane; fatelo rosolare nel burro con cipolla finamente trita. Quando il pollo sarà dorato, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco; evaporato questo, aggiungete un litro e mezzo di consumato bianco; copritelo e cuocetelo durante 10 minuti; unitegli 2 decil. di pisellini e 2 decil. di riso; cuocetelo ancora per 20 minuti. Servite in legumiera.

2816. — Polli grillettati con paprika.

Tagliate 2 polli, e fateli marinare con cipolla tagliata a dadi, olio, sale, pepe e paprika; fateli rosolare con olio in saltiera e quando saranno coloriti, bagnateli con panna doppia. Dopo cotti, ritirateli dal fuoco, fate restringere il loro fondo a giusto punto, passatelo per stamigna, e completate la salsa con l'aggiunta di un po' di panna bollita ed un pezzetto di burro fresco. Disponete polli nel fondo del piatto, salsateli e guarnite con crostoni di pane.

N.B. — Due bei polli sono sufficienti per 10 persone in caso contrario, tre.

2817. — Pollo grillettato alla siciliana.

Prendete un pollastro, tagliatelo in 5 parti, togliete alle coscie l'osso dell'anca, e incidete la carne della coscia lungo l'osso che vi è rimasto. Mettetelo in salsiera con olio e burro, dei gambi di prezzemolo e 200 grammi di filetti di pomidori pelati e privati dei semi, di più unitegli 300 gr. di cipolline bianchite e fatelo rosolare fino a che non abbia preso colore tutto intorno. A questo punto, bagnatelo con poco marsala e un ramaiuolo di brodo o buon sugo alla siciliana. (V. form. 1071, a pag. 366 del I vol.). Lasciatelo cuocere e servitelo con la sua salsa.

2818. — Pollo grillettato con ostriche alla tirrena.

Grillettate, adagino, nel burro, un pollo tagliato come di regola. Quando sarà quasi cotto, unitegli 3 cucchiaiate di vellutata di pollo, 2 bicchieri di panna doppia, e la cozione di 2 o 3 dozzine d'ostriche, cotte nella loro acqua, senza farle bollire. Passate e riducete la salsa, burratela e passatela per la stamigna. Guarnitelo con tante piccole crostatine, cotte di color chiaro, ripiene d'ostriche sbarbellate.

2819. — Pollo grillettato alla genovese.

Tagliate due giovani polli. Grillettateli nel burro, rosolandoli leggermente; levate l'unto, bagnate abbondantemente con spumante d'Asti secco; unite: carote, sedano, cipolla, un po' di ventresca magra di maiale, il tutto già rosolato, con pepe, sale e qualche ritaglio di tartufo. Disponete il tutto in casserola ben chiusa, facendo bollire a fuoco lento. Consumato il vino, levate il pollo, unite due tazze di buona vellutata, parate, se occorre, i pezzi di pollo. Togliete dei funghi, grillettateli con burro, poco olio, e un nonnulla d'aglio e d'acciughe; mettete questi ingredienti in una teglia di pirofila, mescolandoli col pollo; versateci sopra la loro cozione, uniteci un pizzico di basilico, e salate; coprite con un foglio di carta, e terminate la cottura. Servite nella stessa teglia.

2820. — Pollo grillettato alla perugina.

Dopo avere cotto e levato il pollo dalla saltiera, mettete, nel medesimo unto, 4 o 5 tartufi neri di Spoleto, sbucciati e tagliati a fette non troppo fine; grillettateli, impiattate il pollo, e disponeteci sopra i tartufi in bella guisa. Sdiacciate il fondo della saltiera con un bicchiere di vino d'Orvieto ed un mescolino di sugo di vitello; fate ridurre e versate la salsa sul pollo. Contornatelo con crostoni di pane fritto.

2821. — Pollo grillettato alla israelita.

Un pollo tenero e fino, già pronto per la cottura, tagliatelo a pezzi, mettetelo in saltiera con un decil. di grasso d'oca fuso, un mazzetto guarnito, uno spicchio d'aglio contuso, 100 gr. di prosciutto d'oca tagliato a dadolini; coprite e fate cuocere su fuoco vivo fino a che i pezzi siano tutti ben dorati; bagnate con un bicchiere di buon vino bianco (alcuni preferiscono l'agresto o *verjus* dei francesi con poco zucchero); lasciate ridurre lentamente la cozione e salate pochissimo. Cotto il pollo, ritiratene i pezzi lasciando le coscie un momentino di più, mantenendoli in caldo. Nella cozione della saltiera, mettete 3 o 4 bei pomidori, sbucciati, sgranati e tagliati a grossi dadi, e fateli cuocere; appena

cotti, ritirate il mazzetto e l'aglio; riponete i pezzi di pollo nella salsa; bagnate con 2 decil. di brodo; pepate e fate cuocere ancora per 10 minuti. Servite disponendo i pezzi del pollo colla salsa su piatto di servizio caldissimo; guarnite con spicchi di melanzane fritti nell'olio, uso funghi; oppure con pomidoro spaccati in due, cotti in tegame nell'olio, e spolverati all'ultimo momento con poco prezzemolo trito, posti all'intorno del piatto, sul crostoni di pane fritti. Si possono guarnire anche con carciofi « alla giudìa ».

2822. — Pollo grillettato alla bordolese.

Grillettate un pollo in saltiera, con metà burro e metà olio; mantenendolo sempre coperto. Cotto, sdiacciate la saltiera con vino bianco secco e sugo di pollo; uniteci una punta d'aglio; dopo pochi minuti, passatela e servite il pollo accompagnato dalla sua salsa e guarnito con degli spicchi di carciofi cotti, quindi grillettati leggermente nel burro; dei ciuffi di prezzemolo fritto; delle rotelle di cipolla fritte in bianco nel burro; delle patate, tagliate crude quindi grillettate nel burro.

2823. — Pollo grillettato alla russa.

Grillettate il pollo con olio, aggiungendo due cucchiaiate di cipolla finamente tagliata. Unite una cucchiaiatina di paprika e due di pomidoro tagliati a quadrettini, previamente sbucciati e sgranati. Giunto a giusta cottura, ritirate in caldo i pezzi; passate e riducete la salsa a metà, alla quale avrete aggiunto un decil. di panna un po' acidula. Servitelo colla detta salsa, nel centro d'una bordura di riso.

2824. — Pollo saltellato all'indiana.

Tagliate il pollo (2 o 3 quanti ve ne occorrono) in 15 o 20 piccoli pezzi regolari; poneteli a cuocere in una casserola profonda dove avrete messo preventivamente a fondere, con dello strutto, 2 cipolle trite, 100 gr. di prosciutto trito, 2 mele rainette trite, oltre ad un assaporimento copioso di aromi, quali: timo, lauro, cannella, cardamomo, macis, ed aglio schiacciato. Spolverate il pollo con 5 o 6 cucchiaiate di *currie powder* indiana. Aggiungete 2 pomidoro sbucciati, sgranati e spappolati. Bagnate con 4 litri di latte di noce di cocco (1), oppure, in mancanza di questo, con latte di mandorle dolci, e lasciate cuocere subollendo, durante 40 minuti prima di servire; aggiungete 2 decil. di doppia panna ed il succo di 2 melarancie amare oppure di 2 limoni. Operate il legamento colla semplice riduzione del fondo. Disponete in due grandi coppe, fatte con due emisferi di grossa noce di cocco, ben cesellati all'indiana, con pieducci, ed abbinati mediante un manico in argento, come una grande saliera all'antica. In una coppa, mettete il riso all'indiana (Vedi form. 498, a pag. 176 nel primo volume) ed i pezzetti di pollo col currie nell'altra coppa o emisfero della noce di cocco (2). Servite a parte e contemporaneamente dei crespelli all'indiana fritti.

---

(1) *Siccome il latte di cocco fresco non lo si può avere che colla noce di cocco fresca, così lo si ricava, segando in due parti il frutto, e raspando la polpa che si trova aderente alle pareti, e stemperandola con latte tiepido, spremendolo fortemente, torcendo una tela di traliccio dove l'avrete messo, onde cavarne il succo.*

(2) *Il bel trattato:* La Grande Cuisine illustrée *di P. Salles e P. Montagnè, dal quale cui abbiamo ricavato questa ricetta, dà un bel disegno di questo originale impiattamento; così pure pel pollo* saltato alla Marocchina, *disposto in una di quelle zucche svuotate, dette « a turbante ».*

2825. — Pollo al Re di Lahore.

Tagliate 2 polli come per grillettarli. Ponete in teglia un po' di burro e 2 cipolle tagliate a piccoli quadrettini; fatele appassire senza colorirle; unite i polli e fateli irrigidire nel burro, cospargendovi sopra una cucchiaiata di farina ed una di polvere di *currie*, sale, pepe, un chiodo di garofano, una punta di zafferano. Bagnatelo con brodo bianco, copritelo ermeticamente e cuocetelo per circa 40 minuti. Quando il pollo sarà quasi cotto, unite 2 mele tagliate a quadrettini, un bicchiere di latte di cocco e qualche mandorla finamente trita. Passate, sgrassate la salsa, e servitelo con del riso all'indiana.

2826. — Pollo alla Rahyà.

Tagliate, come di regola, un pollo; fatelo crogiuolare con olio, unendovi 3 cucchiaiate di cipolla trita fina; quando sarà rosolato e che la cipolla avrà preso un bel colore dorato, levate l'unto. Unite due cucchiaiate di farina, rimestate il pollo; in seguito metteteci, mescolando, un cucchiaiatina di *currie*, e bagnatelo con mezzo litro di fondo bianco di pollo; aggiungete un mazzetto guarnito. Cuocetelo completamente, passate e sgrassate la salsa, riducetela a giusta misura, ed unite qualche po' di vellutato. Servitelo, con a parte del riso cotto all'indiana.

2827. — Pollo alla Marengo.

Questo ammannimento estemporaneo, data dal 14 giugno 1800, ed ebbe, come culla d'origine, un campo di battaglia, sulle pianure di Marengo, ove ebbe origine anche il lucente pezzo da 20 fr. noto ancora, in Italia, sotto il nome di *marengo*. Il generale in capo dell'esercito d'Italia, volendo festeggiare l'indomani, con un banchetto dato nello stesso campo di battaglia, dove tanta gloria erasi conquistata, i colleghi generali e compagni di gloria: Kellerman, Lannes, Murat, Victor, Marmont, Carra-Saint-Cyr, Gardanne, Chambarlhac, Rivano, Watrin, Boudet e Mainony, diede di ciò improvviso ordine — imperativo — al primo console della repubblica francese generale Napoleone Buonaparte. Questi, avvertì subito il valente cuoco consolare Dunan, il quale, preso alla sprovvista, dovette al suo talento inventivo, alla sua genialità artistica, se con pochi polli di grano, requisizionati in una cascina, insieme a dei pomidori già maturi, a qualche fungo detto tripetto o morille (gli ultimi della stagione), delle uova, del prosciutto, dell'olio d'oliva e burro, e qualche bottiglia d'Asti secco, e varî aromi, tirar partito da tutto questo materiale di commestibili, così promiscuo ed eterogeneo, e combinare una vivanda che non solo ottenne gli elogi di quei gloriosi convitati, ma, poco dopo, una rinomanza europea, che ancora oggidì non è punto scemata. Ecco la formola com'era presso a poco nella sua origine primitiva, cioè essenzialmente borghese, benchè militare.

Prendete 2 polli novelli, teneri, (di circa 3 a 4 mesi), alquanto grassocci, di pelle bianca e fina — dovendo essere saltellati all'istante, mediante operazione culinaria rapida —, spezzateli, come di regola, per saltellarli, badando di non squarciare la cute del groppone e della carcassa; ritirate i polmoni, che non devono entrare nella fricassea, parate con cura la carcassa ed il petto. Avrete 12 piccoli funghi detti trippette o *morille*, (250 gr. circa), oppure di quelli piccoli bianchi di fungaia artificiale, o dei piccoli porcini ben regolari e sodi, ben torniti e lisci che farete cuocere nel burro fuso, cui aggiungerete un po' d'acqua, qualche goccia di sugo di limone ed un po' di sale. Fate crogiuolare dentro casserolino coperto, durante 6 ad 8 minuti; quindi metteteli in serbo su d'un tondo. Prendete 3 bei pomidoro maturi, sbollentiteli onde sbucciarli e sgranarli; tritateli grossolanamente, metteteli pure in serbo. Se la stagione è favorevole ai tartufi si aggiungeranno delle fette di questo prezioso tubero (120 gr.) facendo una modifica miglioratrice alla formula primitiva del Dunan. Altrimenti, in mancanza di tartufi freschi, s'impiegheranno

quelli in conserva. Preparate anche 10 crostoni di pane, tagliati cuoriformi oppure a losanga; così, pure, tagliate 10 a 12 fettoline quadrate e dentellate di prosciutto crudo (250 gr.), che terrete pronto colle altre guarniture. Ponete, in una grande saltiera, da 8 a 10 cucchiaiate di buon olio d'oliva, e fatelo scaldare su fuoco vivo; appena è fumante, disponeteci dentro i pezzi di pollo, cominciando dalle coscie che sono tra i più spessi, quindi le ali e poi gli altri; aggiungete un mazzetto aromatico guarnito, assaporate con poco sale ed una presa di pepe bianco di recente macinato. Fate irrigidire alla svelta; rigirate — dopo 5 minuti di cottura — i pezzi affinchè si colorino bene da ogni parte. Ritirate le ali ed i petti, appena saranno ben irrigiditi e dorati, serbateli in caldo; continuate la cottura delle coscie, più resistenti a cuocere, e procedete alla confezione del « rosso bruno » ovverosia di una spagnuola improvvisata (Vedi *Salse basilari* nel I volume).

Nella grande saltiera — fuori del fuoco — dove sono rimaste le coscie di pollo e da dove voi torrete l'olio ed il mazzetto guarnito, mettete la polpa di pomodoro trita (oppure, in mancanza assoluta di pomodoro freschi, sostituite con 2 cucchiaiate di buona conserva di pomidoro in vasi di vetro), addizionate 4 cucchiaiate abbondanti di « rosso bruno », un bicchiere di vecchio madera, ed una cucchiaiata di gelatina di pollo, e rimettete la saltiera sul fuoco. Mescolate bene questa salsa. Aggiungeteci ancora: i funghi torniti ed imbianchiti, un spicchio d'aglio ed un scalogno, sbucciati ed intieri; un po' di sugo della cozione dei funghi. Rimettete nella saltiera: le ali ed il petto dei pollastrelli, lasciate crogiuolare lentamente; aggiungete, in ultimo, le fettoline di tartufo, durante la crogiuolatura. Avvertite di non lasciar bollire, altrimenti la carne dei pollastrini perderebbe quel rosolato che gli rende tanto pregiati e gustosamente delicati. Finalmente ritirate la saltiera dal fornello; legate con un pezzo di burro freschissimo ed aggiungete il succo spremuto di un limone. Mantenete in caldo. Nella padella in cui avrete versato l'olio d'olive ritirato dalla saltiera, e che farete scaldare lestamente, poneteci a dorare i 10 crostoni di pane. Quindi, uno ad uno, rompeteci 10 uova freschissime, per modo da incamiciare il tuorlo nell'albume, ottenendo quei « chierichini » dove il tuorlo è ancora liquido, come nelle uova affogate (un minuto di friggittura basta per cadauno); a misura che ogni uovo è cotto, ritiratelo e ponetelo su salvietta. Nella stessa padella, fate scaldare, appena un'istante, le 10 fette quadrate di prosciutto. Salate le uova; posate il prosciutto su d'un tondo caldo, di fianco ai crostoni.

Impiattamento. — Su piatto di servizio rotondo ed alquanto concavo, disponete, in bella guisa, i pezzi dei pollastrini cotti: le due carcasse nel mezzo del piatto, per lo lungo; quindi le alette, i colli e le zampe dai due lati; al di sopra, ed accavalcati, i petti; ad ogni fianco, ed a piatto, sulle alette e le zampe, ponete le coscie, con le ossa incrociate di sbieco; infine, ben al dissopra, le ali, comportanti caduna un filetto. Versate su questi pezzi, così situati, la salsa co' funghi ed i tartufi. Con 8 manichetti, farfallate le ossa sporgenti delle ali e delle coscie. Guarnite il tutto alternando: un uovo fritto, una fetta di prosciutto, un crostone di pane, e via di seguito. Servite caldo con tondi caldi.

N.B. — Nei pranzi d'apparato, alle suddette guarniture, alcuni vi aggiungono anche dei gamberi cotti nel vino.

2828. — Polli grillettati all'italiana.

Tagliate a pezzi dei giovani polli. Asportate loro le ossa del petto e delle coscie. Tagliate a quadrettini 2 cipolle di media grossezza, e 150 grammi di prosciutto crudo. Spalmate il fondo d'una casserola con strutto fresco oppure con burro, stendeteci sopra

la cipolla, il prosciutto ed i pezzi dei polli; condite con sale e pepe; coprite con un foglio di carta unta, e col coperchio chiudete bene il recipiente e fate cuocere adagino in stufa, per modo da cuocere i polli prima che prendano colore. Aromatizzate le scaricature con rosmarino, salvia e poco basilicò; bagnate con marsala e fatelo consumare; quindi uniteci del sugo di carne, e lasciate subbolire regolarmente per circa un'ora. Giunto il pollo a giusta cottura, levatelo e parate i pezzi. Passate il sugo delle scaricature nella cozione dei polli, e fate condensare sgrassando. Disponete i pezzi in una legumiera e versateci tutta la loro cozione. Servite a parte dei peperoni cotti sulla gratella e tagliati a liste, indi conditi con sugo, circondati da pomidoro farciti.

2829. — Pollo grillettato " Alessandra „.

Stufate il pollo (tagliato regolarmente) nel burro senza lasciarlo colorire. Sdiacciate il fondo con vellutata; aggiungete altrettanto di purèa di cipolla, detta *soubise*, ed un decilitro di panna doppia; burrate la salsa, passatela per stamigna. Disponete il pollo su piatto ovale; mettete alle sue due estremità, due gruppi di punte d'asparagi al burro.

2830. — Pollo grillettato alla romana.

Grillettate il pollo nell'olio, con sale e pepe, e quando sarà ben rosolato, versateci 6 decil. di ottimo vino dei castelli, bianco secco, ed aggiungete un mescolo di buon fondo di vitello, e due pomidoro sbucciati, sgranati e tagliati fini. Cotto il pollo, passate e sgrassatene la salsa. Servitelo con spinaci grillettati con burro, olio, aglio, ed acciughe.

2831. — Pollo grillettato alla fiorentina.

Tagliate 2 giovani polli come di pratica; grillettateli nel burro e coloriteli leggermente; levate l'unto, bagnate con vino bianco secco, quindi con sugo di vitello; disponete in casserola, e ponete sul fuoco a cuocere; 20 minuti prima che giungano a giusta cottura, uniteci una giuliana di carote, sedano, porri, già bislessati, e funghi tagliati grossi, tartufi e prosciutto; all'ultimo, perfezionate la salsa, unitele un pizzico di finocchio, fate bollire ancora un'istante; servite in una tiella di pirofila.

2832. — Pollo grillettato alla vogherese.

Tagliate un pollo in 5 parti, cioè: le coscie, le ali e lo stomaco. Togliete alle coscie l'osso dell'anca. Mettete il pollo in padella, con olio, burro e cipolline sbollentite; quando il tutto sarà leggermente colorito, aggiungete dei pomidori sbucciati e privati dei semi, e tagliati a pezzetti; dei peperoni grossi di Voghera spellati e tagliati a filetti; cuocete a fuoco lento. A tre quarti di cottura, bagnate con poco marsala e fondo di vitello; ultimate di cuocere, servite colla sua salsa, contornando il piatto con crostini di pane fritti.

2833. — Pollastrini grillettati alla valtellinese.

Tagliate, come di regola, due polli teneri e grassi e grillettateli nel burro. Prendete 100 gr., tanto di funghi freschi che di tartufi tagliati a giuliana, 50 gr. di carotine tagliate a bastoncini e 50 di fagiuolini tagliati di 2 cent. di lunghezza; fatene una miscela, conditela con sale, pepe, qualche goccia di buon gelo di carne, così pure fate sgocciolare

un po' di quel gelo sui pezzi di pollo. Con una farcia di pollo alquanto sostenuta (gr. 500), rivestite un timballo, tenendola un po' spessa e riservandone una terza parte. Sul fondo mettete uno strato della suddetta miscela di funghi e tartufi, alternandola con strati di pollo. Giunti a metà dello stampo, ponete uno strato di farcia, e poi continuate come prima fino a stampo pieno. Copritelo con farcia, e cuocetelo a bagnomaria per circa un'ora e mezza. Un quarto d'ora prima di servirlo, sformatelo sul piatto, e, con due cornetti a nastro, contenente l'uno un pochino di farcia con tartufo nero, l'altro con farcia al pomidoro, tracciate tante linee orizzontali, alternando i colori, poscia passatelo per qualche minuto nel forno. Coprite il fondo del piatto con buon sugo e servite caldo.

2834. — Pollo all'ascolitana.

Grillettate il pollo con metà burro e metà olio; unitegli 100 gr. di prosciutto tagliato a quadrettini e 2 cucchiaiate di cipolla fina. Quando questa sarà rosolata, versateci un bicchiere di vino bianco; quando sarà evaporato per due terzi, metteteci 4 pomidoro sbucciati, sgranati e tagliati a spicchi, un ramoscello di rosmarino, una tazza di fondo di vitello; coprite e finite di cuocerlo. Dieci minuti prima, aggiungete una dozzina d'olive d'Ascoli farcite; levate il rosmarino. Servite in una tiella di pirofila.

2835. — Pollo grillettato alla brianzuola.

Con abbondante olio fate soffriggere un pollo novello, tagliato come di regola. Nel medesimo tempo rosolate una bella cipolla tagliata a giuliana. Con burro, olio ed aglio fate appassire 100 gr. di funghi, tagliati essi pure a giuliana; aggiungete qualche goccia di limone. In un'altra saltiera, con olio, burro ed aglio, fate rosolare prontamente 4 pomidori (mezzani), tagliati a spicchi e sbucciati, gr. 100 di prosciutto crudo e sfilacciato, condite con sale e pepe. Rosolate il pollo, levate l'unto, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco; evaporato che sia, levate il pollo e mettetelo in una terrina, alternandolo, strato per strato, coi suddetti ingredienti. Copritela ermeticamente, mettete la terrina nel forno per 20 minuti, e servite caldo.

2836. — Pollo grillettato alla castalda.

Pollo grillettato con metà olio e metà burro; appena rosolato, gustatelo con sale e pepe, aggiungendo una cipolla tagliata a quadrettini. Quando questa sarà imbiondita, bagnate con 2 decil. di vino bianco. Evaporato che sia, bagnate con 4 decil. di fondo di vitello ed aggiungete delle carotine, rape, fagiolini, piselli e pomidori (100 gr. circa per qualità); coprite il recipiente e lasciate cuocere adagino. All'ultimo momento sgrassate la salsa, e finitela con un po' di serpentaria tagliata fina.

2837. — Pollo grillettato alla torinese.

Decorate con lingua una bordura; riempitela con risotto bianco, e tenete in caldo. Preparate un pollo grillettato come i precedenti; staccate il fondo con un bicchiere di buon barbera vecchio, che lascierete ridurre; indi aggiungete del sugo di vitello leggermente legato con fecola. Rovesciate su piatto la bordura, riempitene il vuoto col pollo, che coprirete con un intingolo di creste, arnioni e fegatini di pollo saltati nel burro. Salsate leggermente, inviando il rimanente in salsiera.

2838. — Pollo grillettato alla nizzarda.

Grillettate adagino il pollo, con olio e burro e 2 cucchiaiate di cipolla fina. Quando sarà rosolato, bagnatelo con buon fondo bianco; aggiungete sbucciature di funghi, e condite con sale e pepe. Giunto a giusta cottura, toglietelo e ponetelo in caldo; preparate la salsa nel modo seguente: 2 decil. di vino di Bellet, riducetelo per un terzo, aggiungete un mazzolino di erbe odorifere, 2 chiodi di garofani; a questo punto, unite la cozione del pollo ad un terzo di vellutata, e fate ridurre ancora un pochino, poi passate la salsa; all'ultimo, finitela con 50 gr. di burro. Disponete il pollo su piatto, contornandolo con fondi di carciofi farciti con erbe fine.

2839. — Pollo grillettato alla ligure.

Grillettate in saltiera, con un po' d'olio, il pollo tagliato; unitegli gr. 100 di prosciutto, 4 fondi di carciofi e 2 pomidoro tagliati a spicchi, sale, pepe ed un po' di semidiaccia; coprite la saltiera e lasciate crogiuolare; dieci minuti prima di levarlo dal fuoco, unitegli 20 olive enucleate. Ponetelo in mezzo ad una bordura a fiano di vermicelli.

2840. — Pollo grillettato alla Garisenda (1).

Tagliate un giovine pollo, ben grasso e tenero, grillettatelo. In una terrina adatta, stendete, sulle pareti e sul fondo, delle fette di prosciutto crudo (150 gr.), lasciandole avanzare di lunghezza in modo che possano coprire il tutto. In seguito disponete uno strato di pollo ed un'altro strato fatto con miscela di verdure; 50 gr. di carotine novelle, 100 gr. di patatine tornite a palline col cavalegumi, 50 di navoni, essi pure torniti, e 100 gr. di ventresca di maiale tagliata a fettoline, continuando così fino a che tutto sia esaurito. Coprite col prosciutto, versateci due cucchiaiate di sugo di vitello, mettete il coperchio, assicurandolo ermeticamente con pasta, e cuocete in forno di calor temperato, per circa un'ora. Cotto a punto, levate il coperchio e servite caldo.

2841. — Pollo grillettato alla cacciatora.

Un pollo tagliato come di regola. Fatelo grillettare con metà burro e metà olio; quando sarà rosolato, unitegli una cucchiaiata di scalogni triti finemente, e versateci un bicchiere di vino bianco che farete evaporare; aggiungete poscia dei funghi affettati, una cucchiaiata o due di salsa di pomidoro ed un mescolino di buon fondo. Terminate di cuocere il pollo; ed all'ultimo, finitelo cospargendovi sopra del prezzemolo trito fino.

2842. — Pollo grillettato alla moldava.

Un pollo tagliato secondo la regola. In una tiella mettete un pezzetto di burro e due cipolle tritate fine (da 4 a 5 cucchiaiate), una cucchiaiatina di paprika; fate rosolare, indi unite il pollo lasciandolo a sua volta rosolare. Scolate l'unto, e bagnate con un mescolino di brodo ed uno di spagnuola. Giunto a giusta cottura, unite 2 decil. di crema acida e lasciate qualche istante sull'angolo del fornello. Servite il pollo versandoci sopra la propria salsa ben assaporita. Servite a parte dei gnocchi (*knodels*) di farina e patate, conditi con burro liquido e formaggio e poca paprika.

(1) *Una delle torri più alte di Bologna.*

2843. — Pollo alla magiara.

Grillettate nel burro il pollo, già tagliato secondo la regola; condite con sale e paprica; tenete coperta la saltiera in modo che l'aroma della paprika entri nelle carni. Cotto che sia, levatelo, e staccate il fondo del saltino con un bicchiere di vino di Tokay; a questo unite due o tre cucchiaiate di buon sugo di vitello ed il sugo d'un limone mediano. A questa salsa unite una grossa giuliana di lingua scarlatta e di prosciutto di orso (in mancanza di questo, di porco o, meglio, di cinghiale). Per ultimo, correggete la salsa con una noce di burro, e salsate. Come guarnizione ponete delle piccole crostatine di riso con una dodolata di creste, granelli, lingua e tartufi.

2844. — Pollo grillettato alla rumena.

Gustate il pollo con paprika e sale; stufatelo adagino nel burro. Sdiacciate il fondo con panna acidula e legatelo con un po' di vellutata. Disponetelo su d'un rialzo di patate duchessa, e ponete, alle due estremità, un piccolo mucchietto di spinaci cotti nel burro.

2845. — Pollo grillettato alla spagnuola.

Tagliate un bel pollo come di regola; grillettatelo in saltiera con un po' di burro e d'olio; uniteci una cucchiata di cipolla tagliata fina. Quando sarà alquanto rosolato, aggiungete 4 peperoni tagliati a quadretti, e 4 pomidoro sbucciati, sgranati e tagliati a spicchi; finite di cuocere il pollo con un litro di consumato, e dopo un quarto d'ora di bollitura unite un quinto di riso, ed un quinto di ceci (*garbanzos*), già cotti; coprite e cuocete in forno moderato per circa mezz'ora; servitelo ben caldo.

Pollastrini grigliati.

La cottura sulla graticola, benchè appartenga alle *arrostiture* — che descriveremo in un capitolo a parte — l'abbiamo aggiunta — per ragioni di comodità e di abitudine, più che di metodo — alle altre precedenti; così si fece per le fritture nei *Fuori d'opera caldi*, per quanto le fritture appartengano anche alle arrostiture, come pure quelle nel forno, riservando, perciò, soltanto alle « pezze » o grossi capi girati nello spiedo l'onore di rappresentare esclusivamente gli *arrosti*.

Venendo ai polli grigliati, si raccomanda dai pratici di mettere i pollastrini sulla gratella crudi, e non dopo averli fatti leggermente colorare nel forno come fanno alcuni. Saranno più saporiti. Serviteli di preferenza con salse ben accentuate come per la *Salsa diavola*.

2846. — Pollastrini grigliati all'orbetellese.

Scegliete due polli novelli ben grassi; spaccateli come di pratica per rostirli sulla griglia, dopo averli preventivamente disossati dello sterno e della carcassa. Passateli nel burro liquido, raddoppiato con altrettanto di tuorlo d'uovo battuto, poscia panateli. Cuoceteli adagino sulla griglia, tenendogli sempre irrorati con burro quando li voltate. Cotti, adagiateli su piatto, guarnendoli con 2 mucchietti costituiti da quarti di carciofi cotti e stufati nel burro.

2847. — Pollo novello alla Jolanda.

Apritelo dal dorso; levate le ossa dello stomaco lasciando solo quelle delle gambe e delle ali. Battetelo leggermente, panatelo e cuocetelo sulla griglia. Piazzatelo su rialzo di patate, dette Anna, e salsatelo con la *bagna cauda* alla piemontese. (Consultare la form. 566, a pag. 216, degli *Antipasti crudi* nel primo volume).

2848. — Pollo alla diavola.

Detto anche alla batrachide, o, come dicono i francesi: alla *crapaudine*, cioè « alla rospaccia »!

Prendete un galletto o un pollastro giovane da grano, levategli il collo e le zampe, quindi, apertolo sul davanti, lungo la linea sternale, schiacciatelo più che potete onde appiattirlo. Lavatelo ed asciugatelo bene con un canovaccio, poi mettetelo sulla gratella, e quando comincia a rosolare, voltatelo, ungetelo con burro sciolto, oppure con olio, mediante un pennello; condite con sale e pepe ed una punta di quello di Caienna. Se credete, cospargetelo anche con leggera panatura fina di midolla secca di pane. Ponetelo sulla doppia griglia (onde poterlo sempre mantenere appiattito), e quando avrà preso colore da una faccia, girate la gratella dall'altra parte, continuando ad ungerlo e condirlo a sufficienza. Servitelo caldo con *Salsa Tartara* a parte. Ottima vivanda per colazione.

2849. — Pollo grigliato alla Mefistofele.

Scegliete un pollo novello e grasso; spaccatelo dalla parte del dorso in due metà; conditelo con sale, pepe ed olio. Cotto a metà nel forno, toglietelo dalla saltiera; spalmatelo con della mostarda diluita con una cucchiaiata d'olio, accentuata con pepe di Caienna; impanate il pollo, per finirlo di cuocere sulla griglia. Tagliatelo, adagiatelo su piatto, mettendo alle testate un mucchietto di scorzanera fritta, ed uno della seguente guarnizione: gr. 100 di cipolla tagliata a giuliana, gr. 100 di peperoni gialli e verdi, gr. 100 di pomidori, il tutto tagliato a giuliana e rosolato nell'olio. Riunite assieme e fate la miscela, bagnatela con una tazza di biondo di vitello, e finitela di cuocere per modo che asciughi completamente. *Salsa Diavolo* a parte. (V. form. 1153, a pag. 388 del I volume).

2850. — Polli fritti marinati.

Tagliate in quattro pezzi dei giovani polli; disossatene il petto, lasciando solo l'osso di mezza ala; togliete l'osso delle coscie lasciandone solo metà; battete leggermente i pezzi. Preparate una marinata facendo appassire nel burro un poco di cipolla, sedano, carote, con aggiunta d'una foglia di lauro ed il solito mazzetto guarnito, grani 5 di pepe e 2 chiodi di garofano. Levate l'unto, bagnate con un bicchiere d'aceto bianco ottimo ed uno di vino; fate consumare a metà; quando sarà freddo, versatelo sui polli, che ben coperti li lascierete macerare durante 2 o 3 ore. Levate i polli, asciugateli, infarinateli, dorateli coll'uovo, poi panateli e friggeteli nello strutto, mettendoci qualche minuto prima le coscie, più resistenti a cuocere. Sgrassate i pezzi, serviteli sopra tovagliolo accompagnati a parte da una salsa piccante, oppure da salsa pomodoro corretta con buon sugo. La macerazione può eseguirsi a crudo, sostituendo il limone all'aceto ed al vino.

2851. — Pollastra alla granduca (1).

Spezzate una bella pollastra come se doveste grillettarla. Disponete i pezzi in saltiera, dove avrete messo da 60 a 70 gr. di burro a fondere; ponete il recipiente su fuoco moderato, per evitare un coloramento troppo accentuato; 7 od 8 minuti dopo, condite leggermente con sale e pepe, rivoltate i pezzi e lasciateli cuocere, ben coperchiati, per altrettanti minuti, assaporandoli ancora un pochettino. Nel frattempo, preparate una mistura, a dosi eguali, di vino di Porto, di Madera, di *whisky* e di cognac, per modo da ottenere 2 decil. di questo miscuglio. Sgocciolate il burro del saltiero; versateci la miscela suddetta; lasciateci infondere le carni irrorandole sovente. Ritirate i pezzi dentro un timballo, serbandoli in caldo e coperti perchè non svaniscano il profumo ed il calore. Fate ridurre un po' il liquido, poi aggiungete un quarto di litro di ottima panna doppia; allorquando quello bolle, ritirate il saltiero sull'angolo del fornello e legate con 3 tuorli d'uovo, versati uno dopo l'altro; accentuate con una punta di caienna; fate rapprendere questa salsa sul fuoco, avvertendo che non deve bollire; ritiratela allorquando velerà il cucchiaio nell'assaggio. D'altra parte, dentro un casserolino, con un po' di burro precedentemente sottratto dal saltiero, fate sudare due tartufi neri crudi, ben nettati e spazzolati, tagliati a fette sottili, leggermente conditi con sale e pepe; addizionate la salsa alla panna ed ai tartufi, poi versate il tutto sui pezzi di pollastra che sono nel recipiente. Servite lestamente accompagnato da tondi ben caldi.

2852. — Frittoli di pollo alla bresciana.

Prendete un bel pollo giovane fino — come quelli di Brescia — tagliato come per farlo grillettare; disponete i pezzi in un piatto fondo e irrorateli con burro fuso; cospargeteli con sale, pepe, timo pesto, e sugo di limone e lasciateli marinare, durante un'ora, rimestandoli, di quando in quando, affinchè la marinatura ne compenetri tutti i pezzi. Ritirateli, sgocciolateli, e fateli cuocere adagino in saltiera con 100 gr. di burro. Quando saranno ben cotti, poneteli a raffreddare in un piatto; quindi, appena diacci, rotolateli prima nel pangrattato bianco, poi nell'uovo frullato e condito come per fare una frittata, ed infine ancora pangrattato. Friggeteli di bel colore dorato. Serviteli disposti a masso roccioso, con ciuffi di prezzemolo fritto, che farete uscire da qualche interstizio; circondate con uova fritte (uno per persona), con gamberi cotti (due per persona), e con piccoli crostoni fritti nel burro. Accompagnate, a parte, con ottimo colato di pomidoro, alquanto accentuato, posto in salsiera.

Polli in fondo chiaro d'umido *(Poëlés)*.

Il genere di pollo impiegato per questa preparazione è il così detto « pollo regina », quantunque lo si possa adattare — come già ne trattammo — a qualsiasi grossezza di polli, ed anche a pollastre, purchè giovani e tenere. Alcune di queste preparazioni sono servite in cassettine (*cocottes*) di terra come già accennammo per la *Pollastra Souvaroff* ed altre. La loro cottura dovrebbe, in principio, effettuarsi per intiero, dentro questi utensili, ma ciò sovente non avviene, conciossiachè questa maniera di cottura richiede un tempo

(1) *Formola di Mr. Albert Chevallier, il rinomato professore francese e redattore della* Cuisine des familles

considerevole, che se può trovarlo un cuoco di famiglia, difficilmente lo trovano quelli adetti a ristoratori ed altri stabilimenti pubblici dove il cliente è impaziente d'essere servito. Sarà, in questo caso, conveniente lasciarlo crogiuolare nella cassettina per qualche istante, prima di servirlo.

2853. — Pollo " casserola „ alla buona massaia.

Imbrigliate il pollo come per entrata, e fatelo cuocere in casserola con sugo di cottura al burro; aggiungete, a metà cottura, una ventina di patatine novelle oppure di patate tornite a spicchi, qualche piccola cipollina e qualche dado di lardo magro o di ventresca, il tutto prealabilmente bislessato ossia sbianchito. Lasciate terminare la cottura, irrorando sovente; disponete il pollo nella cassettina in terra o porcellana. Sdiacciate la casserola con un decilitro di fondo legato e versate sul pollo la salsa ottenuta.

2854. — Pollo " casserola „ alla Mazzarino.

Procedete come pel precedente; sdiacciate con vino madera e fondo di vitello legato. Mettetelo in « cocotta » (ve ne sono delle elegantine che s'addattano, come scatole, a delle montature artistiche in argento, di stile impero e traforate a giorno come per certe zuccheriere, saliere, salsiere, formaggiere, compostiere, ecc., in cristallo o vetro azzurro, dentro le quali vengono introdotte e ritirate a piacere), con una grossa giuliana di gnifero o parte rossa corticale della carota, cipolle e sedani. Addizionate alla giuliana dei tartufi e fate crogiuolare un istante prima di servire.

2855. — Pollo " casserola „ Poltava.

Procedete come per quello alla *buona massaia*. Sdiacciate con vino del Reno e fondo di vitello legato. Mettetelo in « cocotta » con guarnitura di funghi detti trippette (*morilles*) alla panna acida (*smitana*).

2856. — Cappone in terrina.

Preparate un cappone finissimo in una terrina (ossia *cocotte* dei francesi) con un pezzo di garretto di prosciutto crudo, mezzo gambo di sedano, un porro, un chiodo di garofano, un mazzetto di prezzemolo e serpentaria, pepe, sale; copritelo con sugo di vitello chiaro, fatelo bollire per 2 ore. Levate il cappone dal suo sugo — che passerete per stamigna e sgrasserete bene —; rimettete in terrina il cappone ben tagliato, con 24 arnioni di gallo, 12 creste ben bianche, 12 chenelli di pollo, e versateci sopra una buona suprema corretta col fondo del cappone. Tenetelo in caldo. Ponete la terrina su piatto con tovagliolo, ed a parte mandate un risotto bianco con tartufi.

2857. — Pollastrini in stufarola.

Scegliete 5 bei polli novelli, di carni ben bianche e piuttosto grassocci; dopo averli sbuzzati e fiammeggiati, sopprimete loro il collo, le alette e le zampe al disotto della giuntura; imbrigliateli come di regola, con cordicella bianca. Mettete dell'acqua in una casserola capace, e ponetela sul fuoco; allorchè l'acqua bollirà, gettateci i polli che, per questo fatto, arresteranno l'ebollizione; ma, subito dopo, quando ricominceranno i bollori,

togliete i pollastrini, sgocciolateli e asciugateli mediante salvietta fina; ponete dentro caduno un piccolo mazzetto aromatico composto di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello e cipolletta, nonchè un po' di sale e pepe, e serbateli su piatto in caldo. Mettete sul fuoco una stufaiola con 150 gr. di burro, ed appena liquefatto, poneteci i 5 pollastrelli a rosolare e fateli colorire adagino ed a lento fuoco, rigirandoli da ogni lato, onde si coloriscano bene, evitando però che il burro brunisca. Allorquando i polli saranno ben dorati, tagliateli e rimetteteli sul piatto; mettete in loro vece a grillettare nel burro, durante qualche minuto dentro la casserola, tre quarti di litro di carotine novelle, ben tornite; quindi aggiungeteci un litro e mezzo di pisellini teneri sgranati; continuate a far grillettare insieme i due legumi, durante 3 minuti, su pieno fuoco; rimettete in casserola i 5 pollastrini, col petto sui legumi; gustate moderatamente con sale e pepe; versateci un bicchiere d'acqua, coperchiate ed avanzate la stufarola nel forno ben caldo, dove, dopo mezz'ora di permanenza, i polli saranno cotti, così pure i legumi. Riponete i polli sul piatto; fate sgocciolare i legumi pel colatoio conico, situato su d'una piccola terrina per raccoglierne il liquido; serbateli al caldo. Rimettete la cozione passata nella stufarola, aggiungete 5 decil. di buon sugo di vitello, oppure di ottimo consumato condensato a succo; lasciate ridurre adagino, aggiungete 2 zollette di zucchero. Sbrigliate i polli; tagliateli in due, sopprimendo le ossa superflue delle carcasse e dell'interno, per modo da ottenere una metà di pollo dissossata per ciascuna persona; riunite i mazzettini sulla stufarola ove s'opera la riduzione del sugo. Disponete le 10 metà di pollo a corona, ed accavalcate come le costolette, su d'un piatto rotondo da servizio piuttosto concavo, e ben caldo, coi petti rivolti all'insù; i legumi ben disposti nel centro e mantenete in caldo. Passate il sugo ridotto per colatoio fino, in un recipiente per bagnomaria; unitegli il succo di mezzo limone, 50 gr. di burro, una cucchiaiata di prezzemolo, di dragoncello, di cerfoglio triti insieme; rimestate il sugo col cucchiaio di legno, fino a fusione completa del burro. Salsate moderatamente i polli ed i legumi con la salsa ottenuta, mandate la rimanente in tavola nella salsiera. Servite caldissimo.

Pulcini d'Amburgo.

Abbiamo già accennato in una nota della prefazioncella che apre questo capitolo, come sotto il nome di pulcini d'Amburgo s'intendono dei pollastrelli di una razza di galline minuscole di Giava, che — se ben ricordo — il Re Vittorio Emanuele II (appassionato cultore e riproduttore di selvaggina e primo importatore in Europa del Kanguro o Sariga) s'era fatto spedire al suo castello di Pollenzo, come chioccie per covare delle uova di quella razza di coturnice brasiliana, un po' più grossa d'una quaglia, della quale razza intendeva popolare il bosco di Pollenzo ed altre riserve di caccia; ignoro poi con qual esito. Gli apprestamenti che convengono ai pollastrelli di primo canto, possono applicarsi ai « pulcini » d'Amburgo.

2858. — Pulcini d'Amburgo alla viennese.

Dividete i pulcini in due metà; assaporiteli con sale e paprika; panateli all'inglese e friggeteli in abbondante frittura. Disponeteli a cespuglio e guarniteli con prezzemolo fritto. Accompagnateli, a parte, con salsa di pomidoro accentuata con paprika.

2859. — Pulcini d'Amburgo alla piemontese.

Farcite il pulcino con un apparecchio di riso di Piemonte cotto nel consumato di pollo. Cuocetelo in fondo chiaro d'umido con burro fresco (*poêlé*). Sdiacciate la casserola con vino vecchio di Caluso e finite il fondo, dopo averlo ridotto, come di regola. Deponete i pulcini su un fondo di semola e circondateli con piccole crostatine di riso riempite con una dadolata di tartufi di Piemonte, lingua e prosciutto, alternate con scaloppine di fegato grasso saltellate nel burro.

2860. — Pulcini d'Amburgo in cassettine alla polacca.

Imbrigliate i pulcini, come per « entrata », dopo averli farciti con una farcia al grattino. Fateli cuocere nel burro fresco in forno caldo. Deponeteli in cassettina di porcellana (*cocottes*) o di terra; irrorateli con del fondo di pollame ridotto, e succo di limone; finite con versarci sopra il burro di cozione dove avrete fritto della midolla di pane, duro, grattata o pesta (*panure* dei francesi), quindi passata per setaccio.

Sovrane e Filetti di pollame.

Le *Sovrane* o *Superne* per dirle alla latina — dette *suprêmes* dai francesi — provengono dai filetti od ali di pollame, come pure da altri volatili appartenenti alla selvaggina. Questi filetti sono costituiti dai muscoli pettorali — molto robusti e pronunciati nei volatili — che contribuiscono al movimento delle ali. Alcuni poi vorrebbero estendere questo termine di *sovrane*, non solo al modo di preparare alcune vivande raffinate, ma eziandio per designare varie altre preparazioni o ammannimenti degni però di questa sovranità e di superiorità squisita.

Le sovrane o superne di pollame si dividono in due parti distinte: l'ala propriamente detta (col grande muscolo pettorale) ed il filetto gentile o filettino (costituito dal piccolo pettorale).

Negli apprestamenti correnti dei ristoratori, il filettino è servito saldato all'ala; per ciò ottenere, s'incide leggermente la parte inferiore dell'ala e s'intromette, in questa apertura longitudinale, il filettino. Si appiattisce l'ala con un leggero colpo della stiaccia, e la saldatura si compie esattamente, essendo le carni di pollame assai attaccaticcie.

Così, pure, nelle sovrane di pollo, il filetto gentile và generalmente annesso al filetto, essendo troppo esile per essere impiegato solo. Invece nelle superne di pollastre o di cappone, i filetti gentili possono essere impiegati separatamente da soli, a seconda dei casi. Nei servizi importanti, le sovrane potranno essere scaloppate in 2 o 3 pezzi che saranno appiattiti leggermente e parati cuoriformi. I filetti gentili saranno piegati in due (non raddoppiati) e leggermente appiattiti.

Allorchè le superne devono essere montate su bordura, conviene tramezzare il filettino con fettoline sottili di tartufo, alternati con altrettante fettoline di lingua scarlatta. Si cuociono separatamente e si dispongono sulle ali di pollo, onde aumentare ed arricchire l'aspetto decorativo di questo montaggio. Le supreme possono anch'essere tavolta farcite; a tal uopo, vengono dettagliate in 2 o 3 pezzi cuoriformi, che, aperti come piccoli sacchetti, vengono farciti colla tasca. La cottura delle superne si fa generalmente in saltiera burrata, e coperte con carta; quando cominciano ad irrigidire, vi si sprizza sopra qualche goccia di sugo di limone. Bisogna avvertire di affogarle soltanto all'ultimo istante per ottenerle ben soffici e bianche.

Vengono pure grillettate nel burro chiarificato; in questo caso dovranno riuscire di color biondiccio. Così, anche, possono essere panate all'inglese per essere grillettate o fritte, o panate al burro per essere grigliate. I migliori pratici moderni consigliano di servirle nella maniera più semplice, senza tanta montatura; piuttosto procurare che siano, in un insieme, soffici (*moelleuse*) e scottanti. (Per le *fredde*, vedi nei *Polli freddi*.

2861. — Sovrane di pollo " Italia „.

Levate i filetti a 3 o 4 polli, che sbarazzerete dell'epidermide e dei nervi; tagliateli per isbieco in tre parti. Nel medesimo tempo avrete fatto preparare una farcia fina di pollo. Questa dividetela in 3 parti uguali: la prima unitela con una purèa di pistacchi ben verdi; la seconda con una purèa di tartufi neri crudi; la terza con una purèa di pomidoro ben ridotta. Badisi che i colori debbono essere spiccanti, perciò, se occorre, si potranno accentuare con colori vegetali. I filetti si battono per modo da renderli sottili e costelettiformi; sopra uno si mette lo strato di farcia rossa; se ne sovrappone un'altro

Fig. 127. — Sovrane di pollo « Italia ».

strato di farcia scura; ad un'altro filetto si mette uno strato verde; si uniscono esattamente per modo da ottenere una costoletta di pollo variegata, tre colori interni,quattro e col bianco del filetto. Cuoceteli come di regola. Piazzateli su bordura decorata con nel centro una piccola coppa fatta con rapa, in giro alla coppa ponete dei funghi, e la coppa verrà ripiena di tartufi cotti nel marsala. Salsate con una salsa suprema al fumetto di funghi (*V. figura 127*).

2862. — Sovrane di pollastre alla parigina.

Prendete una bella pollastra, oppure due giovani pollastre di carne molto fina e bianca, ottenetene i filetti ed i filettini; bagnate la tavola, distendeteci i filettini che appiattirete battendoli leggermente colla lama del coltello; cesellate leggermente, in isbieco

e per il largo, il dissopra delle ali ed appiattitele egualmente. Procedete in seguito al « cutisaggio » (che i francesi chiamano pure *cutiser*, per designare quella operazione che consiste di introdurre sotto la cute delle superne, delle lamelle sottilissime di tartufo al madera, tagliate piuttosto larghe dopo avere intagliata la pelle), osservando che necessitano, di regola, 5 fettine di tartufo per le ali, e 4 per i filettini; procurate che il taglio o incisione sia fatto sulla larghezza delle ali o dei filettini appiattiti, procedendo dall'esterno all'interno; immergete la parte della fettolina che deve entrare sotto la cute nel bianco d'uovo; fissatela, appoggiandola leggermente colle dita, dentro gl'intaglio della polpa, oppure sotto la cute.

Se voi avrete ottenuto 12 sovrane, prendete due saltieri; uno più piccolo e l'altro un po' più grande; fate liquefare da 50 a 60 gr. di burro; intingetevi dentro i filettini da ciascuna faccia, e poneteli nel saltiero piccolo, ben distesi gli uni di fianco agli altri, copriteli con un rotondo di carta da cucina. Procedete coll'istessa operazione per le ali, non dimenticando di mettere la faccia coi tartufi di sotto, e ponete le due saltiere di fianco fino al momento di cuocere le supreme, cioè 5 minuti prima di servirle. Nel frattempo procedete alla confezione della salsa suprema (Vedi *Salse Generiche* nel primo volume). Per cuocere le sovrane, ponete il saltiero colle ali su fuoco chiaro, o preferibilmente sulla placca del fornello scaldata al rosso vivo; dopo 3 minuti di cottura, rivoltate le ali e ponetele colla loro saltiera nel forno; cuocete, al loro posto, i filettini, e dopo soli due minuti, rigirateli e poneteli anch'essi nel forno, e dopo 4 minuti ritirate le due saltiere; le sovrane saranno cotte e tenere. Disponetele a corona su piatto rotondo, alternando un filettino con un'ala, velatele colla salsa suprema; mandate la rimanente a parte in salsiera. Servite con tondi caldi.

Le guarniture adatte colle quali nel caso desideraste accompagnare le sovrane, converrà prepararle a parte e drizzarle nel centro del piatto, a forma di cupola, senza salsarle. Queste guarniture possono consistere in tartufi mezzani, cotti nello sciampagna o nel madera; dei funghi ben bianchi; dei chenelli di pollo modellati col cucchiaio; delle creste o dei granelli di pollo; delle punte di sparagi o dei girelli di carciofini, e simili. Ben inteso che si deve scegliere una sola tra le suddette guarniture, oppure due ben combinate insieme, ma che non siano già ripetute nello stesso pranzo, eccezione fatta per i tartufi, che possono essere ripetuti due volte.

2863. — Sovrane di pollo alla Caréme.

Abbiate pronte delle sovrane di pollo cotte ed aperte lungitudinalmente senza staccare i filetti dalla parte opposta. Farcitele con passati di funghi, frammisto a filettini di creste e tartufi. Chiudete l'apertura con farcia di pollo. Velate le sovrane con vellutata e lucidatele a gelo al calore vivo del forno. Piazzate ognuna su apposito crostone di pane fritto. Guarnitele con chenelli di pollo, creste, arnioni e funghi. Salsate con sugo di pomidoro.

2864. — Sovrane di pollo alla Caneva (1).

Da 4 pollastrine giovani ricavate 12 sovrane, non troppo spesse e di bella forma regolare. In saltiera mettete burro chiarificato, e quando sarà caldo, poneteci le supreme, onde irrigidirle leggermente da una sola faccia. Levatele subito, e paratele tutte d'una

(1) *S. E. il Tenente Generale Comm. Carlo Caneva, attualmente Comandante il III Corpo d'armata (Milano).*

forma precisa mediante cartoncino modello. Frattanto farete preparare una giuliana di creste, granelli, funghi, tartufi, lingua, legata con della sostanziosa salsa a mezzo gelo, corretta con marsala, profumata colla cozione dei tartufi. Lasciate raffreddare. Di questa metterete una cucchiaiata su ogni sovrana lisciandola in forma curva. Copritela con leggero strato di spuma di pollo, lisciandola bene colla lama del coltello. Decoratele con liste di lingua e tartufi come è indicato nel disegno ; e, per ultimo, spingete col cornetto, tutto intorno, un regolare cordone di spuma di pollo che compisca il disegno ed integri la decorazione. Copritele con carta unta di burro e cuocetele sull'istante. Colle coscie e ritagli dei polli avrete preparato una succosa e chiara suprema, tirata con un bicchiere di buon Conegliano secco. Con questa salsa velerete le supreme. Una semidiaccia colla cozione di tartufi servirà per coprire il fondo del piatto e per fornire la salsiera, che

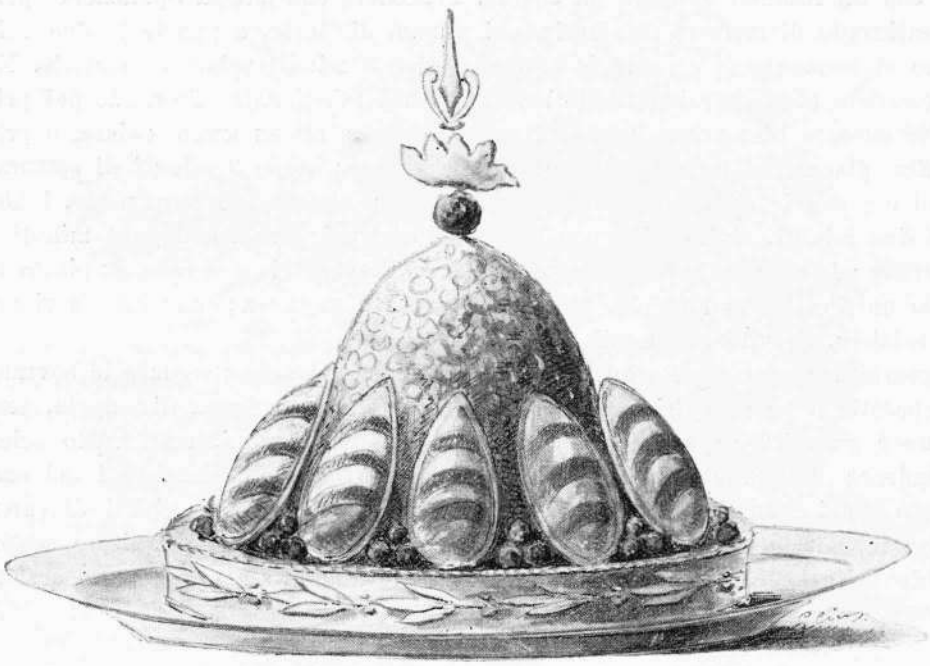


Fig. 128. — Sovrane di pollo alla Caneva.

verrà servita a parte. Per la montatura preparate una bordura di farcia decorata ; più una spuma di cardi di Bassano posta in uno stampo a bomba burrato e tempestata di pisellini verdi. Sformate la bordura, mettete nel mezzo la spuma di cardi. Disponete all'intorno le sovrane, appoggiandole ad essa, e velatele con salsa suprema. Ponete nel centro un'asticciuola composta di una bella cresta ed un tartufo (*V. figura 128*).

2865. — Sovrane di pollo alla Insubria.

Da 3 pollastre giovani e bene in carne ricavate 10 sovrane tenute un po' spesse e di forma precisa d'uno stampino per costoletta. Con 200 gr. di tartufi neri freschi fate dei piccoli bodini nel modo seguente. Pestate e passate i tartufi, unite loro mezzo bicchiere di sugo di vitello ridotto al profumo dei tartufi, assaporite con sale, paprika e noce mo-

scata. Legate con 5 o 6 tuorli d'uovo, e riempite degli stampini per costolette, e cuocetele a bagnomaria. Al momento voluto, cuocete pure le sovrane costolettiformi; sdiacciatene il fondo con crema doppia e metà con suprema. Piazzatele su bordura di riso, intercalando una sovrana con un bodino costelettiforme di tartufi. Nel mezzo ponete una coppa di rapa con delle punte d'asparagi al burro e formaggio. Salsato leggermente le sovrane colla loro salsa e coprite il fondo del piatto con buon sugo al fumetto di tartufi.

2866. — Sovrane di pollo alla Ricordi (1).

Ammannite delle sovrane di pollo col loro manico; cotte ed aperte longitudinalmente, farcitele con un passato di prosciutto. Chiudete l'apertura con altra farcia, lucidate a gelo con vellutata, esponendole un momento a forno vivo. Piazzatele sui crostoni sotto descritti. Decoratele con tre anelli di tartufi applicati mediante farcia di pollo alla panna.

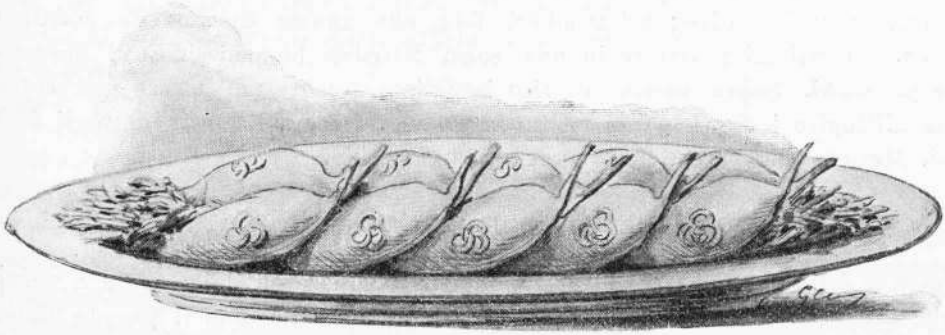


Fig. 129. — Sovrane di pollo alla Ricordi.

Crostoni. — Cuocete delle tagliatelle, tagliate finissime; cotte, conditele con burro e formaggio; ponetele su lastra dello spessore di un cent. e mezzo; dopo raffreddate, tagliatele della forma delle supreme; panatele alla milanese e cuocetele nel burro. Guarnizione: punte di sparagi. Accompagnate con salsa mezzo-gelo al marsala (*V. figura 129*).

2867. — Sovrane di pollo alla Montenuovo.

Steccate delle sovrane di pollo con tartufi neri; cuocetele con burro, succo di limone e poco sale. Con un passato di funghi, legato con tuorli d'uovo, foggiate una bordura, sulla quale, dopo cotta e sformata sul piatto, vi adagiarete sopra le sovrane. Salsate i filetti con salsa suprema. Un orlo di salsa Perigord in giro alla bordura; riempite il centro con punte d'asparagi al burro.

2868. — Sovrane di pollastra alla siracusana.

Preparate le sovrane come di regola. Preparate pure dei crostoni di pasta sfoglia, della medesima forma delle superne onde collocarvele sopra. Una *monglas* di creste, ar-

(1) *Antica ditta di editori musicali, fondata a Milano da Giovanni Ricordi (1785-1853), continuata dai figli, tra i quali il Comm. Giulio, che fu amico intimo di G. Verdi. La sigla della Ditta sono i tre anelli incrociati.*

nioni, funghi, tartufi e lingua, legata mediante una semidiaccia al marsala, servirà per riempire i crostoni di sfogliata. Preparate anche una purèa di tartufi freschi, bianchi di Piemonte, diluita con due o tre cucchiaiate di panna doppia. Al momento di cuocere le sovrane e diacciarle con vino di Siracusa secco, a questo fondo unite due decil. di suprema di pollo al fumetto di funghi, passatelo per stamigna, ed all'ultimo momento aggiungete una noce di burro, la purea di tartufi e correggetela con qualche goccia di limone.

2869. — Filetti di pollo alla Bellincioni (1).

Cuocete in un buon fondo bianco di gelatina, cui avrete aggiunto del vino bianco, 5 polli mezzani, oppure 6 piccoli come quelli d'Amburgo. Un quarto d'ora prima di levarli dal fuoco, unite loro un Kg. di gamberi. Finite di cuocerli; quindi lasciateli raffreddare. Levate i filetti, lasciandoci aderente l'osso. Praticate ai filetti, col coltello, un'incisione orizzontale quasi da dividerli per metà del loro spessore, e introducete in questo taglio uno strato di burro alla veneziana; ricomponeteli e teneteli in sito freddo. Col loro fondo fate una gelatina; coi gamberi fate una spuma debolmente collata e d'una tinta rosea. I filetti gli passerete in una salsa rifredda bianchissima; li decorerete con tartufi e pistacchi. Sopra zoccolo di riso intagliato, avente nel mezzo una coppa ovale, disponete all'ingiro i filetti e nel mezzo la spuma. Decoratela con dettagli di tartufi e pistacchi. Mettete alla base dei bei crostoni di gelatina.

2870. — Filetti di pollo alla Bassano Gabba (2).

Levate a delle giovani pollastre 10 filetti; sbarazzateli dalla pelle e nervi, pulite l'osso che lascerete aderente al filetto; batteteli un poco levando il piccolo filetto. Steccateli su tre linee con tartufi, lingua e cetrioli ben verdi; posti in tortiera con burro chiarificato, e coloriti leggermente d'ambo le parti, bagnateli con vino bianco e marsala; consumato il quale, unite dell'essenza di funghi e tartufi, terminate la cottura in sugo di vitello. Sbarazzate dei nervi i piccoli filetti; batteteli dando loro forma quadrilunga, irrigiditeli facendoli rosolare nel burro, salateli leggermente; poneteli a raffreddare sotto leggera pressione; servitevene per decorare la bordura. Coi ritagli dei filetti e della polpa delle pollastre, preparate una farcia colorita con salsa di pomodoro ben ristretta, alla quale avrete unito un po' di cipolla e sedano fritto e dei ritagli di lingua scarlatta, pestate e passate il tutto per setaccio; condite con sale e legate con uova; riempite la bordura, che, messa a bagnomaria, ne terminerete la cottura in forno tiepido. Versate la bordura su piatto rotondo, adagiateci sopra i filetti, riempite il centro con patatine scavate col cavalegumi, e cotte al naturale con sale e salvia; passate nel burro fresco a cui unirete un poco di prezzemolo e sugo di limone. Passata, sgrassata la salsa e ristretta per bene, finitela con un po' di burro e sugo di limone. Salsate con questa i filetti, e servite la rimanente a parte.

2871. — Filetti di pollo con duxelles.

Togliete i petti a 4 polli, privi della pelle, ma coll'osso della spalla attaccato. Parateli bene, poneteli in saltiera con burro fuso, e fateli scottare in forno caldo durante

(1) *Gemma Bellincioni. Esimia artista di canto, soprano drammatica, gloria del nostro teatro lirico moderno.*
(2) *Sindaco di Milano, dopo S. E. il marchese senatore Ponti (1910).*

10 minuti circa. Asciugateli e lasciateli raffreddare; passateli nella salsa duxelles; riponeteli in fresco, poscia impanateli. Fateli friggere con burro chiarificato. Disponeteli sopra zoccolo di semolina, e serviteli con una salsa al burro.

2872. — Filetti di pollo alla favorita.

Snervate ed appiatite come di pratica 12 filetti di pollo, dando loro bella forma regolare. Preparate il medesimo numero e colla identica forma, delle fette di lingua scarlatta, ma di dimensione un po' minore dei filetti. Allestite pure una giuliana fina di tartufi legata con salsa al madera ridotta. Di questa mettetene una mezza cucchiaiata su ogni filetto, lasciando l'orlo libero. Sopra ai filetti ponete le fette di lingua, ed intorno all'orlo del filetto tracciate un cordone di farcia di pollo alla panna, per modo che la giuliana sia ben rinchiusa; ultimate, sovrapponendo un dischetto sottile di tartufo sulla parte centrale della lingua. Marcateli in saltiera burrata e copriteli con carta burrata. Cuoceteli per rappigliamento o affogamento, quindi copriteli con salsa suprema leggera, in modo di non confondere i colori. Situateli su zoccolo di riso, con nel mezzo una svelta coppa ripiena di tartufi rotondi, cotti all'istante, e legati con diaccia di pollo. Servite una salsa suprema a parte.

2873. — Filetti di pollo alla Pallavicino (1).

Preparate i filetti come si dirà per le *Costolette alla triestina,* ma senza l'osso; decorateli con code di gamberi, cetrioli e capperi. Cuoceteli come le suddette senza guastare la decorazione. Preparate una bordura di farcia ed un pane di verdura da versare nel centro della bordura, il tutto decorato o tempestato con altre verdure. Disponete la bordura su piatto adatto; ponete nel centro il pane ed appoggiatevi sopra i filetti; infiggete nel centro del pane un'asticciuola adatta. Salsate il piatto, leggermente con buona vellutata servendo il rimanente della salsa a parte.

2874. — Filetti di pollo alla Nigra (2).

Togliete i filetti a dei polli, snervateli e parateli; condite con sale e pepe. Passateli nel burro chiarificato, e metteteli un po' in ghiaccio; in seguito passateli nell'uovo frullato e pangrattato. Batteteli leggermente; penellateli con burro e cuoceteli sulla griglia. Appena cotti, serviteli con una salsa Chateaubriand, e nel mezzo ponete un passato latteggiato fino di piselli.

2875. — Filetti di pollo in cartoccio (*en papillotte*).

Preparateli, come di regola; conditeli con sale e poca paprika. Stendeteci sopra, e d'ambo le parti, uno strato di *duxelles;* avvolgeteli in carta appositamente tagliata e burrata. Cuoceteli adagino sulla gratella ed a lento fuoco. Servite a parte qualche spicchio di limone.

---

(1) *Il marchese Giorgio Trivulzio Pallavicino, patriotta e scrittore milanese (1796-1878), cospirò con Confalonieri, Silvio Pellico, Porro ed altri, fu con essi rinchiuso nelle carceri dello Spielberg (1821). Liberato, emigrò in Piemonte, vi fu deputato; con Manin fondò la* Società Nazionale Italiana, *di cui divenne presidente alla morte del grande dittatore di Venezia. Senatore, nel 1859, combattè la cessione di Nizza alla Francia.*

(2) *Il conte Costantino Nigra, nativo d'Ivrea (1827), patriotta illustre, uomo di Stato e diplomatico, fu ambasciatore a Parigi, Pietroburgo, Londra e Vienna.*

Costolette di pollame.

Le *costolette* sono generalmente prese su dei polli giovani. Sono le sovrane alle quali si lascia aderente il moncherino ed una estremità dell'osso dell'ala che rappresenta il manico della costoletta. Il loro apprestamento è identico a quello delle sovrane, cioè: stufate, grillettate, impanate e cotte nel burro, raramente grigliate. Per ricavare le costolette dei polli, procedete così:

Asportate la pelle che copre il petto; tagliate alla prima giuntura l'osso delle ali, partendo dall'estremità del pollo; staccate la polpa dall'osso sternale, giungendo fino alla congiuntura dell'ala; levate il piccolo filetto. Ponete il grosso filetto sulla tavola, e con un affilato coltello levategli la seconda pellicola, dividete il filetto e staccate il nervo che troverete nel mezzo; levate il nervo al piccolo filetto, battete sì l'uno che l'altro, e congiunti rifate la costoletta, e servitevene secondo il bisogno. Preparate così le costolette di pollo, cappone, faraone, piccione, ecc. — come pure di volatili da cacciagione — si eviterà la sformatura della costoletta, qualunque sarà il modo della cucinatura che impiegherete.

2876. — Costolette di pollo alla triestina.

Levate la pelle ed i nervi a 12 costolette di giovani polli; battetele, date loro forma piuttosto quadrilunga. Irrigiditele nel burro da una sola parte, e mettetele sotto pressione. A freddo, paratele; coi ritagli fate la farcia. Con questa spalmate leggermente le costolette dalla parte che venne irrigidita e tempestatene quattro con pistacchi, quattro con tartufi neri, e quattro con lingua scarlatta, il tutto tagliato finemente. Spalmate di burro una tortiera e deponeteci le costolette, alle quali avrete mantenuto l'osso di una sola parte. Cotte, ritiratele in sito fresco. Decorate una bordura con lingua riproducendo la punta dell'alabarda dello stemma di Trieste, riempitela di farcia e cuocetela in bagnomaria; quindi sformatela sopra piatto rotondo. Ponete nel centro una tazza in latta coperta e decorata con pasta da bordura. Riempite il centro della bordura con pisellini cotti al naturale e la tazza con una macedonia di funghi tagliati a dadolini, di tartufi bianchi e neri, torniti a piccole palline, e condite con poca salsa suprema. Messa la tortiera su fuoco vivo, un istante dopo bagnate il fondo con vino bianco, già fatto un po' svaporare; coprite e terminate la cottura a forno forte. Disponete le costolette sulla bordura, alternando i colori, salsate il fondo del piatto con suprema; servite la rimanente in salsiera a parte.

2877. — Costolette di pollo alla piemontese.

Lardellate con sottili filetti di prosciutto crudo delle costolette di pollo. Cuocetele con burro e qualche cucchiaiata di vino d'Asti spumante secco. Sdiacciate la saltiera con un bicchiere del medesimo vino, unite qualche goccia di buon gelo di pollo e un po' di semigelo. Avrete pure preparato delle tortelle fatte come per le paste sfogliate. Riempitele con uova stracciate (*brouillées*) e tartufi di Piemonte. Adagiatele sopra le costolette, farfallate il manichino delle costolette e servitele dopo averle salsate.

2878. — Costolette di pollo alla milanese.

Levate le costolette a delle belle pollastre; mondatele dai nervi e pellicole, secondo le regole. Riformate le costolette dandole bella forma. Passatele nella farina poi nell'uovo sbattuto, indi nel pane (che dovrà essere fresco e non già seccato in stufa). Fate tostare

in una teglia del burro a sufficenza; poneteci le costolette che cuocerete all'istante su fuoco piuttosto forte; salatele. Disponetele su piatto, sprizzateci sopra qualche po' di sugo di limone; versateci sopra il burro, servite subito con patate fritte od altra verdura.

2879. — Costolette di pollo alla Luzzatti (1).

Levate a dei giovani polli 10 costolette; sbarrazzatele della pelle e dei nervi, battetele dando loro forma quadrilunga. Coi ritagli delle costolette e delle carni dei polli confezionate la farcia; tritate finemente uno scalogno, appassitelo leggermente nel burro; uniteci un pugillo di funghi e di tartufi tritati finemente; bagnate con sugo e fate restringere. A freddo, unite questo composto alla farcia, giusto di sale e di pepe; aggiungete un poco di prezzemolo ed un poco di panna di latte. Spalmate con questo composto le costolette, rotolandole come le polpette e lasciando l'osso d'una sola parte; passate nell'uovo, indi nel pane grattato, a suo tempo verranno fritte in grande copia di frittura. Preparata una bordura di riso, versatela su piatto rotondo; disponeteci sopra i filetti. Riempite il centro con pisellini cotti all'istante e passati nel burro con un nonnulla di zucchero, sale e pepe. Con sugo allungato e con buona spagnuola salsate i filetti ed il fondo del piatto, servite la rimanente salsa a parte.

2880. — Costolette di pollo alla Sermoneta (2).

Ricavate da dei giovani polli una diecina di costolette; sbarazzatele dalla pelle e dai nervi, battetele, dando loro la solita forma, e lasciando a parte il piccolo filetto; coi ritagli poi ammannite la solita farcia (500 gr. circa). Passate per setaccio 200 gr. di fegato d'oca; spalmate con questo il centro d'ogni costoletta, per il lungo; private dai nervi i piccoli filetti; batteteli ed accoppiateli due per due, formando un sottile filetto della medesima grandezza della costoletta; spalmateli leggermente colla suddetta farcia e coprite ogni costoletta formandone una sola. Impanatele, passandole nell'uovo indi nel pane; friggetele nel burro chiarificato Decorate una bordura con lingua, riempitela colla rimanente farcia, che cotta a bagnomaria la verserete su piatto rotondo. Disponeteci sopra le costolette; riempite il centro con funghi o tartufi (gr. 400 circa), cotti con burro e formaggio. Salsate le costolette con salsa ricavata dai ritagli o parature dei polli, che avrete bragiate, uniteci 100 gr. di prosciutto o ventresca di porco, e bagnate con due quinti di marsala e vino bianco. Servite la rimanente salsa a parte.

2881. — Costolette di pollo alla Patti.

Preparate le costolette come nella precedente formola; soltanto sopprimete il fegato nel composto come si disse nella formola suddetta. Passatele nella *Villeroy*, oppure impanatele all'inglese e friggetele nel burro. Servitele sopra una bordura fatta con composto di vermicelli; riempite il centro con una giuliana composta di creste, funghi, lingua, tartufi, arnioni e filoni di pollo, legata con suprema. Salsate leggermente; servite con salsa suprema a parte come per le suddette.

---

(1) *S. E. Luigi Luzzatti — nato a Venezia nel 1841 — uomo politico, economista e statista, più volte ministro del Tesoro; attualmente (1910) Presidente del Ministero italiano.*

(2) *I Sermoneta provengono da una delle più antiche e nobili famiglie di patriotti dell'Abruzzo. Il venerando Duca Gaetano Sermoneta quasi cieco presentò al Re V. E. II il risultato del plebiscito del Regno di Napoli.*

2882. — Costolettine di pollo alla Villeroy.

Preparate delle costolette come si disse per quelle alla Sermoneta; tenetele piuttosto rotonde e di formato più piccolo. Passatele, a freddo, in una *Villeroy*, impanatele per poi friggerle con molto liquido da frittura. Servite sopra bordura; riempite il centro con una macedonia di legumi od altra legata con suprema. Salsate, e servite della salsa a parte, come per le suddette, unendo alla salsa dei tartufi neri.

2883. — Costolette di pollo alla Farnese (1).

Preparate delle costolette di pollo non troppo grandi, come già si è detto. Così, pure, coi ritagli confezionate la farcia, lavorandola con della buona panna per renderla bianca e morbida. Steccate le costolette con tre fette di tartufo nero (già cotto nel marsala) per ciascuna fetta. Spalmatele leggermente colla suddetta farcia, e copritele con due piccole ostie bagnate con uova. Indorate la costoletta coll'uovo ed impanatela. Imburrate una bordura e decoratela con listelli di rape imbianchite, riempitela con composto da flano di pomidoro ben consistente, e cuocetela in bagnomaria. Sformate la bordura sopra piatto adatto; e cotte le costolette nel burro, disponetele in corona sulla bordura; riempite il vuoto con pisellini, oppure con zucchette fritte. Salsate leggermente con salsa madera al fumetto di tartufo e servite la rimanente a parte.

2884. — Costelette di pollo alla Padre Zappata (2).

Costelette di pollo, preparate come di regola, di forma oblungata. Steccatele con lardo di prosciutto crudo e tartufi bianchi semicrudi; conditele con sale, pepe, e poco paprika. Cuocetele in teglia con burro chiarificato, spruzzandole con qualche goccia di limone. Devono assolutamente esser tenere. Levatele dalla teglia, versate in questa un bicchiere di vino bianco secco e fatelo evaporare; indi uniteci del sugo ridotto di vitello e passate; ultimate con un pizzico di prezzemolo trito fino. Piazzate ogni costeletta su crostone di pane fritto, disposto a corona cogli altri. Nel mezzo, ponete una purèa di piselli, legata con poca besciamella e burro fresco. Salsate col suddetto sugo.

2885. — Costolette di pollo alla spagnuola.

Costolettine di pollo panate e cotte sulla griglia, servite su crostoni di pane fritto imbevuto di buon sugo di vitello. Servite colla seguente guarnizione: Una cipolla mediana tagliata a fine giuliana; così pure tagliate a giuliana fina 3 peperoni gialli dolci di Spagna, grigliati, sbucciati; 3 peperoni verdi; 3 peperoni rossi e 3 pomidori. Fate rosolare nell'olio la cipolla, indi unite i peperoni ed i pomidoro, condite con sale e paprika, inaffiate con un decil. di buon brodo; coprite la teglia, e fateli cuocere durante mezz'ora circa. A questo punto, l'apparecchio sarà asciutto, e servitelo come guarnitura.

---

(1) *Famiglia principesca italiana che raggiunse la sua massima potenzialità a Roma, nel secolo XVI, coll'esaltazione al trono ponteficale di Alessandro Farnese, col titolo di papa Paolo III. I Farnese di Roma, ottennero il ducato di Parma e Piacenza; e sulla Piazza dei « Cavalli », a Piacenza, giganteggiano le due statue di Rinuccio I e di Rinuccio II; così pure, a Parma, è famoso il vastissimo teatro farnesiano, ed a Roma il celebre Palazzo e Villa Farnesiana e varî capolavori che vanno sotto il loro nome come l'Ercole Farnese, il* toro *Farnese, ecc.*

(2) *Zappata Francesco; famoso predicatore fiorentino (1609-1672); relativamente al quale persiste ancora il proverbio popolare che « predicava bene, ma razzolava male ».*

2886. — Petti di pollo alla Carignano.

Levate i petti a 5 polli novelli, mantenendo la pelle aderente più lunga possibile. Trapuntateli con tartufi e lingua. Sulla parte interna mettete uno strato di farcia ben condizionata e coll'aggiunta di un po' di dadolata di fegato grasso e tartufo. Coprite la farcia con una falda di lardo, e avvolgete su questa la pelle che avete tenuto lunga il più possibile. Marcateli in un buon fondo succoso, avendo cura di unirci un po' di sbucciatura di tartufi e di funghi, cuoceteli adagino. Giunti a giusta cottura levateli; unite al fondo una buona tazza di vellutata; passatelo, sgrassatelo, ed all'ultimo istante finitelo con 50 gr. di burro. In questo frattempo avrete fatto preparare un risotto bianco, dove all'istante metterete un tartufo bianco tagliato a quadrettini, con questo riso disponete su piatto ovale, un rialzo, sul quale disporrete i petti tagliati in due. Contornate con piccoli gruppi, ben distinti, di funghi, tartufi, creste, arnioni, ecc. (*V. figura 130*).

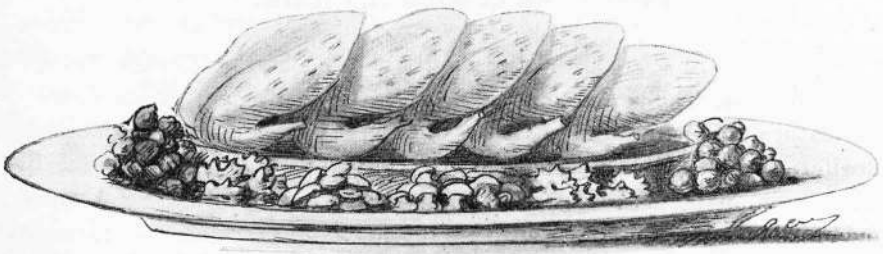


Fig. 130. — Petti di pollo alla Carignano.

2887. — Petti di pollo alla piemontese.

Levate il petto a tre polli, staccatene l'osso centrale e poneteli in saltiera con burro, un fondo di carote, cipolle, sedano, prosciutto, ventresca di porco, una foglia di lauro, qualche granello di pepe e 3 o 4 chiodi di garofano. Fate rosolare il tutto nel forno per pochi istanti. Levate l'unto, bagnate con vino bianco o marsala, svaporato il quale, bagnate con sugo di carne e due tazze di vellutata, uniteci un pugillo di funghi e di ritagli di tartufi. A giusta cottura, levate i petti, passate la cozione, rimettetela sul fuoco e sgrassatela bene a giusta consistenza. Avrete un risotto bianco, distendetelo su piatto ovale, tagliate in due i petti e poneteli sul riso; cospargete il tutto con salsa; tagliateci sopra un bel tartufo di Piemonte, servite la rimanente salsa a parte.

2888. — Petti di pollo alla Ricasoli.

Preparate e cotti come si disse « alla piemontese », serviteli sopra rialzo di riso o semolino intagliato; guarnite con fondi di carciofi riempite con passato di funghi e maccheroncini alla Ricasoli. Passate e sgrassate per bene la salsa; unitele un poco di basilico tagliuzzato e sbianchito; salsate il tutto e servite la rimanente salsa a parte.

Modo di fare i maccheroni alla Ricasoli. — Dopo aver preparato due fogli di pasta da paparelle, fateli cuocere e raffreddare nell'acqua. Stendeteli sopra tovagliolo, asciugate, spalmeteli col seguente composto tritate finemente e separatamente: scalogno, funghi, tartufi, un po' di carne di manzo bragiato. Soffriggete in bianco con burro, un

poco di scalogno, uniteci i funghi e rosolate ancora per un'istante; unite il manzo, un ramaiolo di sugo di carne, fate consumare a fuoco lento; uniteci i tartufi, un po' di formaggio reggiano; condite con sale e pepe, e lasciate raffreddare per poi unirlo ad altrettanta farcia di pollo. Mischiate bene il tutto; spalmate i fogli di pasta, e, rotolandoli, formate dei maccheroni della grossezza di un dito, che taglierete della lunghezza di 3 cent. e farete cuocere in buon sugo per 20 minuti.

2889. — Petti di pollo all'italiana.

Procedete come si disse per quelli alla piemontese; serviteli sopra rialzo fatto di patate. Guarnite i fianchi con timballetti di riso decorati con lingua e creste bianchissime; ponete, ai lati, due conchiglie, che riempirete con funghi tartuffati. Salsate le guarnizioni con suprema. Servite a parte la salsa ottenuta dalla cozione.

2890. — Ali di pollo alla Icaro.

Togliete il petto a tre giovani polli; tagliateli nel mezzo, levate l'osso del petto lasciando quello dell'ala. Colla polpa delle coscie preparate una farcia come di regola. Unite alle scaricature un poco di prosciutto e di ventresca di maiale, rosmarino, salvia ed altre erbe odorifere, fate tostare nel forno; levate l'unto, bagnate con un bicchiere di marsala ed uno di vino bianco; evaporato che sia il vino, bagnate con buon fondo di vitello e fate bollire lentamente. Irrigidite nell'olio le ali; scolate l'olio e bagnate con poco vino bianco; passate il suddetto fondo e servitevene per cuocere le ali. Avrete pronto un cibreo composto di creste, filoni, animelle e funghi, il tutto legato con poca salsa suprema. Ponete il cibreo in un tegame adatto, soprapponendo le ali, e coprite leggermente il tutto colla suddetta farcia montata leggerissima. Mettete in forno di calor moderato, soltanto il tempo necessario per cuocere la farcia. Dieci minuti avanti il servizio, levate la farcia dal centro per la larghezza d'uno scudo d'argento; versate un poco del suddetto sugo ben ristretto; riempite il vuoto con punte d'asparagi e funghi. Avrete pronto un composto soffiato d'uova, unitegli delle piccole e corte punte d'asparagi, coprite la farcia e mettete in forno molto caldo; fate colorire leggermente, servite all'istante; accompagnate la vivanda con salsiera colma del suddetto sugo.

2891. — Coscie di pollo alla canonichessa.

Levate a dei polli quante coscie vi abbisognano, lasciando aderente tutta la loro pelle. Rivoltate la carne fin quasi a l'ultima giuntura; levate l'osso e le parti nervose. Asportate la polpa dal petto, privatela di nervi e pellicole, ed ammannite la solita farcia, lavorandola con panna ed essenza di tartufo. Avrete dei filetti di fegato d'oca e tartufi bianchi; farcitene le coscie, tramezzando la farcia col fegato ed i tartufi; cucitele per bene evitando il troppo volume. Unite alle scaricature un poco di prosciutto, della ventresca, delle carote, del sedano, della cipolla, una foglia di lauro; fate appassire; scolate l'unto, bagnate con marsala e vino bianco; unite le coscie; lasciate consumare a metà il vino, e coprite con semidiaccia terminando la cottura delle coscie. Alla farcia che vi sarà avanzata, unite altrettanta purèa di carciofi, qualche tuorlo d'uovo, od una giardiniera composta di carote, piselli, e rape, il tutto già cotto. Mischiate questi ingredienti e mettete la farcia in un cornetto. Con coltellino, o cava-verdure, vuotate delle zucchette,

inumiditele con bianco d'uovo e riempitele colla suddetta farcia; ponetele in teglia, copritele con salsa, cuocendole per 30 minuti adagino. Un rialzo, alto 2 cent., in riso intagliato, con tampone nel centro, ponetelo sopra un piatto rotondo, di 3 cent. più grande del rialzo. Levate le coscie, paratele ed appoggiatele al tampone; circondate la base con fette di zucchette. Un'asticciuola fatta con tartufo e cresta verrà posta nel centro del tampone. Passate la salsa, sgrassata e condensata; salsate con essa leggermente, servite la rimanente in salsiera a parte. Messo un piccolo farfallino all'osso delle coscie, servitele caldissime.

2892. — Rotolini di pollo alla romana.

Pestate nel mortaio due petti di pollastri e 100 gr. di burro; passate per staccio; condite con sale e odore di noce moscata. Dividete il suddetto composto in tante pallottoline; disponetele su d'un pannolino umido, e stendetele a guisa di nastro dello spessore di 2 a 3 mill. e largo 3 cent. D'altra parte, tagliate finemente 100 gr. di prosciutto crudo (grasso e magro) e 100 gr. di lingua, poche foglie di prezzemolo ed un pizzico di maggiorana. Mettete una piccola parte di questa tritura sulle striscie di bianco di pollo; rotolate ciascuna su sè stessa, e formate tanti rotolini o rocchettini. Infilateli su spadine, alternandoli con fette di pane quadrato; irrorateli di burro e cuoceteli a forno temperato, per circa un quarto d'ora, irrorandoli sovente. Serviteli colla loro cozione.

2893. — Coppiette di pollo alla duchessa.

Togliete una quantità relativa di coscie di pollastri; disossatele e spaccatele pel lungo; battetele leggermente e stratificatevi sopra il seguente composto o dadolata finissima di: lingua, tartufi, funghi, scalogni, erbe fine, cerfoglio, dragoncello, che avrete precedentemente grillettate nel burro. Bagnate con sugo ridotto di carne e bicchierino di marsala, lasciate ben consumare dopo avere assaporito il composto con pepe e sale. Rotolate le coscie di pollo così farcite, e legatele con refe, come per le coppiette o tomachelle; collocatele in una teglia con burro chiarificato, e fate rosolare le coppiette; bagnatele, di quando in quando, finchè finiscano di cuocere, con fondo di pollo e vino bianco. Disponetele su rialzo di patate alla duchessa. Salsate con il loro intingolo e servite. Le coppiette riescon più fine se impiegate i petti invece delle coscie.

2894. — Nocette di pollo alla " Signora di Monza „.

Abbiate pronti: gr. 300 di carne di pollo snervata e sgrassata; gr. 120 di lombetto di maiale; gr. 300 di lardo fresco; gr. 100 di tartufi freschi di Broni; sale, pepe, noce moscata, una punta d'aglio raschiata, ed un bicchierino di vecchio cognac. Tritate finamente il tutto; dividetele in dodici parti che saranno della grossezza poco più d'un uovo. Appiattitele dandole una forma regolare. Avvolgete con ostie, previamente immerse nell'uovo frullato, e panatele. Cuocetele con burro. Cotte, levatele, asciugatele su pannolino. Servitele su bordura di pane di spinaci, mettendo nel centro dei funghi alla provenzale.

2895. — Pallottole di pollo alla romagnola.

Dividete in 4 parti un pollo giovane, toglietegli le ossa, ed appiattite le carni come si usa per le costelette. Preparate delle tagliatelle finissime di pasta all'uovo, lessatele

durante 5 minuti, scolatele e rinfrescatele. Intanto avrete pronte 2 cucchiaiate di besciamella ed una giuliana di tartufi, lingua e funghi cotti; amalgamate tanto la besciamella che la giuliana insieme alle tagliatelle, unendovi un paio d'uova, del formaggio grattato, un po' di noce moscata, per modo che il composto sia ben gustato. Spalmate con questo composto i pezzi di pollo, poi avvolgeteli con carta burrata, foggiandoli oblunghi; metteteli in una casserola burrata nel fondo, e marcata con un po di prosciutto, cipolla ed erbe aromatiche. Quando cominciano a rosolare, bagnate con vino bianco secco, aggiungete qualche pomidoro; quando anche quello sarà assorbito, aggiungete del brodo; chiudete bene il recipiente e mettetelo in forno per circa venti minuti. Dopo, levate la carta, passate la cozione per staccio, salate e sgrassate.

NB. — Ognuna di queste pallottoline avrà il suo zoccoletto di semolino, panato e fritto. Si collocano le pallottoline sugli zoccoli e gli si versa su la salsa.

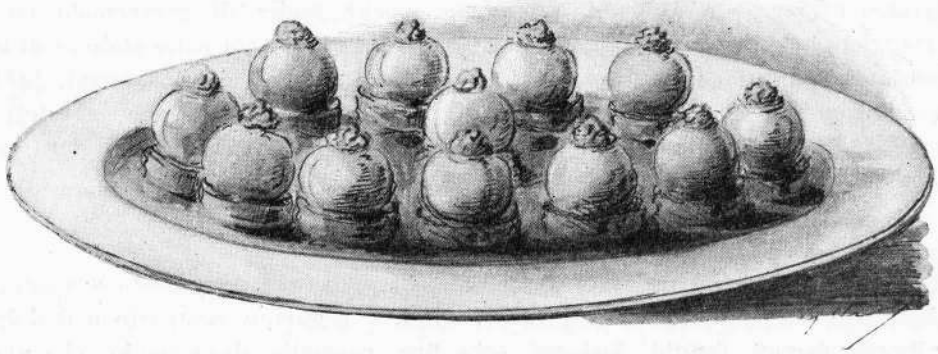


Fig. 131. — Pallottoline di pollo alla Durazzo.

2896. — Pallottoline di pollo alla Durazzo (1).

Disossate 12 coscie di pollo, legatene la pelle dando loro la forma di pallottole. Deponetele in saltiera ove avrete preparato un fondo composto di: lardo, cipolla, carote, sedano, timo, 1 foglia di lauro, alcuni gambi di prezzemolo, uno spicchio d'aglio. Gustate con sale, pepe e un chiodo di garofano. Coprite la saltiera e fate rosolare un po' nel forno, indi unite un bicchierino di cognac, del biondo di pollo, ed un po' di cozione di funghi. Cotte, lasciatele raffreddare. Colla loro cozione, marcate una vellutata che avrete cura di ben far purificare. Praticate un'incisione col tagliapaste, aprendo un buco in ogni pallottolina. Pestate mezzo petto di pollo con gr. 50 circa di fegato grasso ed un uovo; condite e passatelo; ritiratelo in ghiaccio per montarlo in bianco con un po' di doppia panna montata. Con questo composto riempite i buchi delle pallottoline. Ponetele nel forno, per 10 minuti circa, quindi ritiratele e situate ciascuna su un grosso fondo di carciofo stufato nel burro; disponeteli in giro al piatto di servizio. Nel mezzo ponete una bella finanziera legata colla vellutata. Salsate pure con vellutata e finitele ponendo una bella fetta di tartufo di Piemonte sopra ciascuna pallottola (*V. figura 131*).

(1) *Antica famiglia genovese che diede parecchi dogi alla repubblica di Genova. Ippolito Durazzo, discendente da quella nobile stirpe (1754-1818), illustre botanico, percorse l'Europa, dove fondò varî rinomati orti botanici.*

2897. — Sorprese alla diplomatica.

Preparate una pasta reale fina con 100 gr. di farina, proporzionando il resto secondo le regole. Prendete il bianco di un pollo, privo di pellicole e di nervi, altrettanto in peso di prosciutto magro cotto, di lingua cotta salmistrata e di tartufi neri di Norcia di prima qualità; tritate tutto col coltello e riunite alla pasta. Gustate il tutto di sale, pepe e noce moscata, e versate sul marmo infarinato. Dividete l'impasto in parti eguali e della grossezza di un uovo, lavorate i pezzettini colla lama del coltello, schiacciandoli dello spessore di un cent., e dategli la forma di tanti petti di pollo. Adagiateli, uno per volta, in saltiera, con burro depurato sotto; fateli rapprendere con poco fuoco, e passateli quindi in altra saltiera, con una buona riduzione di pollame aromatizzata con madera; lasciateli crogiuolare adagio, adagio, finchè siansi lucidati colla medesima salsa ed abbiano formato un buon gelo. Serviteli su bordura di farcia con in mezzo dei piselli legati all'inglese ed a parte una buona salsa sovrana. Se avrete ben decorato con tartufi e lingua la bordura e finito il piatto in modo perfetto, voi avrete preparato un finissimo piatto d'entrata degno di qualsiasi alta mensa.

2898. — Pasticcio di pollo alla Plinio (1).

Togliete il petto a 3 giovani polli; asportate a ciascuno lo sterno e parateli. Avrete pronte: 12 creste sbianchite non troppo grosse, e a metà cotte; gr. 200 di funghi cotti, tagliati a fette piuttosto grosse; una cucchiaiata di scalogni tritati; pisellini, carote e rape, (quest'ultime due scavate della medesima grossezza dei piselli); ogni cosa già cotta separatamente. Privata dai nervi e pellicole la polpa delle coscie, ponetela nel mortaio, unendole lo scalogno già fatto appassire nel burro, aggiungete un po' di midolla di pane, poco formaggio grattato, uova, sale, noce moscata e poco pepe; pestate il tutto ottenendo la solita farcia; montatela con panna, rendendola alquanto spumosa. In un tegame di pirofila, abbastanza capace, ponete nel centro di questo: creste e funghi, legati con buona semidiaccia. Disponete, su questo composto, le ali dei polli, che irrorete con buon gelo di carne; salate e pepate leggermente. Coprite il tutto colla suddetta farcia, lisciandola per bene col coltello. Colle suddette verdure, tirate tante linee verticali, alternando i colori. Con cornetto, riempito di farcia, disponete un cordoncino fra la linea d'una verdura e l'altra. Coprite con stampo adatto, fate cuocere circa un'ora e mezza. Ritirate dal forno il pasticcio, ponete nel centro un mazzetto di punte d'asparagi, lucidate il tutto con burro chiarificato, servite accompagnandolo con buon sugo di carne.

2899. — Pasticcio di pollo alla Pollaiolo (2).

Tagliate in quattro 2 giovani polli; levate le ossa: femore e sterno; passate i pezzi dei polli in gelo diluito; condite con sale e poco pepe. Disponete i pezzi in una terrina di pirofila, alternati con una miscellanea fatta da patatine, carotine tenere e rape, (o,

---

(1) *Plinio il vecchio, celebre naturalista, nativo di Como (23-79 dopo Cristo); prefetto della squadra navale di Miseno, morì per l'eruzione del Vesuvio a Pompei, avendo voluto sbarcare ad Ercolano (Resina), per osservare più da vicino il fenomeno. Lasciò il suo grande trattato di* Storia Naturale, *capolavoro di scienza dell'epoca.*

(2) *Antonio Pollaiolo, celebre orafo, scultore, incisore nato a Firenze (1423-1498) lavorò alle famose porte di bronzo del battistero di S. Giovanni, con Lorenzo Ghiberti, ecc.*

meglio, navoncelli), possibilmente novelli, uova non nate di pollastrina; versateci una tazza di sugo; coprite i pezzi con alcune fette di ventresca; coperchiate ermeticamente, cuocendolo in forno di calore moderato durante un'ora e mezza circa.

2900. — Pasticcio di pollo alla Polli (1).

Tagliate secondo la regola un pollo tenero; conditelo con sale, pepe, ed un po' di *currie powder*. In saltiera ponete 3 cucchiaiate d'olio, e fate rosolare 100 gr. di peperoni dolci e 100 di pomidoro; il tutto condito con sale e pepe. Quando questo soffritto sarà ben rosolato, levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare. A questo composto unite 100 gr. di piselli tenerissimi crudi. Tapezzate l'orlo d'una terrina di pirofila con una striscia di pasta sfogliata, lasciando libero il fondo. Su questo mettete uno strato del suddetto composto, ed uno di pollo; irrorate con qualche goccia di buon gelo di carne, alternando così gl'ingredienti fino a terminare con uno strato del suddetto composto. Coprite questo strato superiore con altra suddetta pasta sfogliata, saldandola colla prima tapezzante i bordi. Fate cuocere adagino, per circa un'ora e mezza, in forno di calor moderato.

2901. — Delizie di pollo alla badessa.

Incamiciate degli stampini costolettiformi con suprema (*mousse*) cruda di pollo; mettete nel centro una purèa di tartufi, legata e gustata con sugo ridotto di vitello, un pochino di paprica, e frammista a piccoli quadrettini di fegato grasso; coprite con la suddetta spuma, e fate affogare in bagnomaria. Sformate su pannolino, indi metteteli su lastra in luogo fresco. In seguito passateli in un appparecchio adatto; panatele e friggetele in abbondante frittura. Servitele su gradino di pasta per decorazione.

2902. — Delizie di pollo alla Rossini.

Con una spuma cruda di pollo incamiciate delle tortelette; colmate il centro con una purèa di tartufi frammischiata a quadrettini di fegato grasso; copritela con uno strato di spuma di pollo. Cuocetele a bagnomaria; indi sformatele; raffreddate, panatele e friggetele. Servitele in corona, e montatele su bordura secondo il servizio. Nel mezzo ponete una guarnizione di legumi verdi. A parte, una semidiaccia all'essenza di tartufi.

2903. — Creste di pollo farcite.

Per 10 persone abbiate pronte 40 belle creste di pollo, scelte ben grosse, belle rosee ed a lunghe frangie o pendagli. Nettatele, bislessatele nell'acqua quasi bollente; quindi ritiratele sull'angolo del fornello, dove le lascierete nell'acqua calda durante qualche minuto; quindi soffregatele con una salvietta ruvida di cucina, onde toglierle la pellicola epidermoidale che le ricopre; poscia rinfrescatele e sbianchitele in acqua fredda e ritagliatene le punte uguali. Prendete 90 gr. di bianco di pollo, da 35 a 40 gr. di prosciutto e 18 gr. di funghi; tritate, pestate e componete una farcia molto fina; salatela, pepatela ed aggiungeteci 24 gr. di midollo d'osso di bue; pestate ancora finemente, e finite aggiungendo alla farcia due piccoli tuorli d'uovo. Ritirate le creste dall'acqua; asciugatele;

(1) *Giovanni Polli chimico illustre di Milano (1812-1880), tra le altre cose, inventò un forno crematorio per le salme umane.*

aprite ognuna per la estremità grassa, ossia d'inserzione al capo, e divaricando i due foglietti membranosi delicatamente colla punta d'un temperino, introduceteci, bel bello, della farcia; quindi chiudete l'apertura. Ponete, in una casserola piuttosto piccola, 1 decil. e mezzo, o poco più, di buon consumato, 30 gr. di funghi tagliati a lamelle sottilissime, e qualche cucchiaiata di buon sugo di vitello. Ponete le creste a giusta salsa, e lasciatele cuocere a fuoco lento, durante pochi minuti. Servite in piatto caldo coperte dalla salsa.

NB. — Coll'identico procedimento, si possono farcire i barbigli di pollo, dopo averli bislessati e sbianchiti nell'acqua fresca. Anzi è previdente ammannirne una dozzina tra i più belli, per riempirli colla farcia rimanente delle creste.

2904. — Pastello di pollo " Bruxelles „.

All'epoca del concorso organizzato a Bruxelles dal *Journal de la Cuisine*, nel dicembre 1891, per la invenzione d'un pastello-tipo, (*pâtés type*) il grande artista cucinario belga, Mr. Jean de Gouy, invitato a tenere una conferenza pratica sui pastelli in generale, preconizzava la ricetta seguente, che ricaviamo dal suo utilissimo libro: *La Cuisine bourgeoise*, che ottenne un ottimo successo.

Disossate e fiammeggiate un pollo fino, del peso di un Kg. e mezzo, o poco più. Abbattete le alette e le zampe a 2 dita al disotto delle giunture, fendete la pelle su tutta la lunghezza del dorso, e tiratela come fareste con un guanto. Praticate, dai due lati dell'osso sternale del petto (*brechet* dei francesi), un'incisione longitudinale, asportate delicatamente i filetti; asportate pure le polpe delle coscie che disosserete e snerverete. Steccate internamente i filetti con piccoli lardoncelli, mettete a sapore con sale e le 4 spezie di cucina. Steccate le polpe delle coscie con bastoncelli di lingua scarlatta non affumicata. Marinate, durante qualche ora, i filetti e le polpe delle coscie, con un decil. di vino bianco secco, una foglia di lauro, una fronda di sedano, una carotina, tagliate a fettoline; fate saltellare, di quando in quando, la marinatura. Disossate, snervate con cura i « piloni » e la carcassa che svuoterete in seguito. Grillettate il fegato, durante 2 minuti, su fuoco vivo, con una noce di burro. Snervate e tagliate a dadi del filetto oppure della noce di vitello, per modo di avere, colle parature del pollo, circa 300 gr. di polpa; tritatela finissima con 350 gr. di lardo fresco e il grasso del pollo; assaporate con sale e le 4 spezie; lavorate la farcia nella terrina. Prendete 100 gr. di tartufi sbucciati, tagliatene metà a grossi dadi che mescolerete colla farcia; l'altra metà sbricciolata a pezzettini, che serviranno a rendere il pastello eccellente.

Pronto che sia l'apparecchio, ammannite come di regola il pastello, foderando uno stampo burrato con pasta d'alzata (*pâte à foncer*), e riempiendolo col suddetto apparecchio; ricoprite coi lembi sopravanzati della pasta. Fate cuocere in forno piuttosto caldo; dopo un'ora di cottura, pungetelo nel centro con uno stecco, e, se premendolo col farlo scorrere tra l'indice ed il pollice non dà umidità, il pastello è cotto. Servitelo freddo.

Delle pollastre fredde.

Se l'arte di montare le portate, dall'epoca di Cristoforo Messisburgo — illustre cuoco degli Estensi — del Domenico Romoli, — cuoco di varî papi — dello Stefani, del Vincenzo Cervio, autore del *Trinciante*, venendo fino al Tarantino, al Lachapelle, al Carême, al Duglerez, al Godard, al Garlin, all'Escoffier, al Ph. Gilbert, al Bernard, al Dubois, al Salles, al Montagnè, al Colombié, al Chevallier, al Gouy, al Giroix, ecc. ha subìto delle enormi modificazioni, per quanto concerne le entrate di pollame nelle vivande calde, sia come valore intrinseco, sia come valore artistico e fantasioso dell'artefice, trovò ancor maggior campo da spaziare, coll'ala della sua mente, nel presentare certi ricchi piatti montati, specialmente nei così detti servizi di « mense fredde », per cene e per feste da ballo, particolarmente designati col nome dell'illustre Buffet, il cuoco del Re artista, Francesco I di Francia.

Infatti non v'ha niente più di suggestivo quanto una bella pollastra, artisticamente istoriata e adorna di motivi floreali, deposta in vaschetta di cristallo, riempita a metà di gelatina, e attorniata da blocchetti di ghiaccio, oppure triturati a neve, tanto da figurare dei minuscoli giardini iperborei, dove spuntano, tra la neve, i bucaneve, le pinguicule, le alghe ed i licheni commestibili, che contribuiscono a variegare l'ornamentazione floreale con i rodendri, le genziane verne, ecc. Lo stesso dicasi per i filetti, le sovrane, per le spume, ed altri, serviti in timballi, deposti e incrostati dentro blocchi di ghiaccio, tagliati e scavati.

Così sorsero quei capilavori gastronomici, genialmente montati, che sono le *Pollastre alla Neva*, le *Pollastre alla Wologda*, che costituiscono i modelli, i prototipi di una serie di preparazioni artistiche come quelle « alla parigina », « alla strasburghese » e simili, dove l'ingegnosità immaginativa fantasiosa, la delicatezza del lavoro dell'artista, integrano e completano la sceltezza e squisità degli ingredienti, la doviziosa e gustosa cernita delle guarniture e delle salse rifredde e delle gelatine che l'accompagnano. La doviziosità di queste vivande fredde di pollame — come pure in quelle di cacciagione da penna — ha dimostrato come anche modernamente vi siano dei Luculli, degli Apici, dei Trimalcioni e degli Anfitrioni degni di tal nome, cioè che sanno apprezzare e ricompensare il lavoro artistico innovatore dei grandi cuochi inventori. Daremo, in seguito, anche qualche cenno sulle *Spume* e *Spumettine*, come diamo ora qualche cenno sui così detti: *Rifreddi*.

Dei Rifreddi.

« Gli elementi destinati ad essere avvolti in salse rifredde — scrive A. Escoffier — sono generalmente dettagliati, ma anche dei pezzi intieri vengono trattati colle salse rifredde. Però queste vivande sono designate con una denominazione speciale. Se il rifreddo è composto di pezzi; questi vengono immersi nella salsa, e disposti sul graticchio pel raffreddamento. In seguito vengono decorati, lustrati con gelatina fusa e parati per la finalità cui sono destinati. Se invece si tratta d'un grosso pezzo intiero, questo viene diacciato ad un tratto colla salsa rifredda, ma non rappresa; poi decorato e trattato colla medesima.

« Il montaggio dei rifreddi di dettaglio si fa generalmente su tampone, o in bordura, su tampone egualmente. Quello dei grossi pezzi intieri si fa sul fondo del piatto, o dentro coppa secondo i casi, che viene incrostata in blocchi di ghiaccio tagliato.

« I volatili e la selvaggina per rifreddi devono essere dettagliati a pezzi regolari, e spellati. I « pistoni » ed alette non vengono utilizzate, e possono essere impiegati per altri usi. Secondo i casi, gli elementi ausiliari dei rifreddi di dettaglio sono: i funghi — che vengono velati con la salsa rifredda — le creste ed i tartufi ».

2905. — Pollastra al Tricolore.

Allestite una bella pollastra cui disosserete il petto dalla parte del collo. Preparate una farcia di pollo bianchissima; un fegato d'oca conservato, di circa 500 gr., tagliatelo

per il lungo in 6 pezzi. Farcite la pollastra framezzando la farcia co' pezzi di fegato; cucitela ed accosciatela in bella guisa; ponetela in casserola adatta; copritela con brodo di pollo, sugo d'un limone ed una bottiglia di vino bianco di Capri, il solito mazzetto aromatico. Fate partire su fuoco vivo, e, sviluppatasi l'ebollizione, unite la colla necessaria per ottenere la gelatina, poco sale, 2 grani di pepe e 2 chiodi di garofani; lasciate cuocere, subbollendo, il tempo necessario. Cotta che sia, ritiratela in luogo fresco per il giorno appresso. Levate la pollastra dalla sua cozione, e tagliatela in 6 pezzi; parate per bene ogni pezzo, e messi sopra lastra, teneteli al fresco. Avrete una suprema bianchissima all'essenza di funghi e tartufi, legatela con gelatina che avrete ottenuta con la detta cozione della pollastra, giusta di sale e passata per la stamigna. Tagliate a dadini piccolissimi della lingua ben rossa, dei tartufi neri, e dei pistacchi ben verdi; di questa dadolata servitevene per tempestare i pezzi di pollo appena passati nella suprema. Formate un zoccolo di burro a due gradini. Posta la pollastra, ben ricostituita, nella parte superiore, disponete, tutto attorno, nel secondo gradino, delle piccole certosine d'insalata. Cornettate le giunture con gelatina bianca; riempite i vuoti colla medesima, e circondate la base con crostoni di gelatina colorita. Ornate l'osso sporgente delle coscie col solito manichetto a sfarfallino.

2906. — Capponcina all'aurora.

Accomodate una pollastra, affogatela in un fondo di pollame come di regola. Lasciatela raffreddare. Quando sarà fredda, togliete ad essa i filetti, che taglierete ad anguillette, lasciando il rimanente della pollastra quasi fosse una scatola; diacciate i filetti con salsa rifredda (*chaufroix*) bianca, decorateli con foglie di dragoncello, ricopriteli con un leggero strato di gelatina e serbateli in ghiacciaia. D'altra parte, avrete preparata una salsa di pomidoro ben condita, cui avrete aggiunto una buona gelatina di pollo, e quindi passata per lo staccio di seta. Mezz'ora prima di servire, fate rapprendere sul ghiaccio la salsa di pomidoro, come si usa per il gelato. Quando sarà ben rappresa, riempite con essa il vuoto della pollastra, riformatela il più esattamente possibile con i suoi filetti, reintegrandola nel suo primitivo stato; mettete, fra gli interstizî dei filetti, un cordone di gelatina trita. Guarnitela con cassettine di pomidoro, ripiene di un'insalata composta di punte d'asparagi verdi, e contornate con crostoni di gelatina.

2907. — Pollastra alla Giaquinto.

Cuocete una pollastra insieme a due piedi di vitello, 50 gr. di tartufi, un mazzetto di erbe aromatiche, mezza cipolla, mezza pastinaca, un po' di sedano ed una bottiglia di vino bianco. Appena la pollastra sarà cotta, lasciatela raffreddare; ritirate anche gli zampetti ed i tartufi; passate il fondo, e con una parte di questo preparate una salsa *Chantilly* molto bianca che ritirerete in luogo fresco. Col rimanente del fondo preparerete una gelatina molto chiara e bianchissima. Togliete la pelle alla pollastra, scalcatene la polpa del petto, lasciando intatte le coscie e le gambe attaccate alla carcassa.

Con la polpa del petto formerete 6 piccoli medaglioni che passerete nella salsa rifredda bruna, e che decorerete con foglie di serpentaria disposte in forma di croce. I cascami del petto, uniti alla metà dei tartufi, cotti e sbucciati, coll'aggiunta anche d'una parte di fegato grasso, li pesterete per formarne una spumetta molto leggera e cremosa. Con questa riempirete la pollastra, ridonando al petto la primitiva forma, e velerete con

la salsa *chantilly*. Collocate con garbo i 6 medaglioni sul petto e velate con gelatina semi-rappresa. Decorate il petto e le coscie della pollastra con rosoni di tartufi, poi collocatela in una insalatiera di cristallo oblunga, bassa di pareti, ed a metà piena di gelatina rappresa. Infilzate il petto con uno spiedino a freccia, ornato di un bello e grosso tartufo lucidato; guarnite la base della insalatiera di cristallo con fondi di carciofi ripieni di tartufi e crostoni di gelatina.

2908. — Pollastra alla Villa D'Este.

Cuocete in un fondo di gelatina due pollastre. Cotte e raffreddate, ad una levate il petto e tagliatelo a piccoli quadrettini, lasciando intatto il groppone o carcassa; all'altra asportate pure il petto, che pesterete nel mortaio con mezzo bicchiere del proprio fondo chiarificato, dopo averlo sbarazzato dalla pelle, ossa, ecc.; passate il battuto per lo staccio.

Nel medesimo tempo preparate una purèa con 3 o 4 pomidoro maturi, che farete cuocere con un po' di burro. Preparate pure una maionnesa (la quantità d'un tuorlo d'uovo), legata con gelatina un po' forte. Questa maionnesa la metterete per metà nella purèa di pollo, l'altra metà nella purèa di pomodoro, lavorando ciascuna a parte, in modo che si fondano bene. Di queste due purèe poscia se ne forma una salsa, che dovrà essere d'un colore rosa pallido; aggiungete due cucchiaiate di tartufi tagliati a quadrettini, due di pistacchi, due di noci, ed in fine il suddetto petto di pollo preparato. Con questo composto riempite la carcassa della pollastra dandole una bella forma tondeggiante, riformandola sul ghiaccio. In seguito, copritela con tartufi e pistacchi, e velatela con *chaufroix*. Situate la pollastra su d'un piccolo rialzo di burro liscio, alto poco più della profondità del piatto; riempite il fondo del medesimo colla gelatina dei pollastri, debole di colla. Montate sul ghiaccio un po' di gelatina, che raffreddandosi resterà spumosa e ineguale di forma. Con questa coprite un rialzo di burro visibile in giro alla suddetta, per modo da sembrare due pollastre posate su d'un blocco.

NB. — Secondo le occasioni, le pollastre si possono montare e guarnirle con parecchie verdure, condite in insalata, e adagiate, qualità per qualità, coronando il tutto con una coppa d'insalata.

2909. — Capponcina alla D'Annunzio.

Affogate a bianco una pollastra, lasciatela raffreddare; scaloppatene il petto dopo averne soppresso la pelle e l'osso sternale; riempite quel vuoto con un apparecchio di spuma di pollo molto delicata e cremosa; spalmate la superficie delle scaloppe con una purèa di fegato grasso (passata e spumosa); disponete le dette scaloppe sopra la spuma in maniera da rendere la forma primiera alla pollastra. Lucidatela con una salsa rifredda (*chaufroix*) alla panna, bianchissima. Decorate il petto con un bel rosone di tartufi neri e foglie di cerfoglio, velate con uno strato denso di gelatina. Montate la pollastra su zoccolo di crema di riso, guarnite intorno con delle darìole di gelatina con piccole primizie di legumi e delle creste di lingua scarlatta.

2910. — Capponcina alla genovese.

Cuocete una bella capponcina nel brodetto così composto: 1 bicchiere d'olio, uno d'aceto, 10 d'acqua e qualche goccia di *Worcestershire sauce*, 4 acciughe pulite, un pezzetto di cannella, sale, pepe, un chiodo di garofano, un mazzettino guernito, un gambo

di sedano e qualche fetta di cipolla. Cuocete non meno di un'ora, fino a giusta cottura; unite quindi quattro fogli di colla di pesce, levate la capponcina, mettetela in una terrina e passateci poi sopra la sua cozione che avrete ristretta, e una volta fredda levate la pollastra che taglierete e metterete su un piatto ovale. Alla cozione unirete qualche foglia di basilico e qualche cucchiaiata ancora d'olio, gustatela con sale e pepe, mettetela in ghiaccio, battetela affinchè diventi spumosa, verniciate quindi con questa la capponcina, ed ornatene lo stomaco con filetti d'acciughe e cetriolini, formando un disegno a vostro piacimento. Prendete quindi 12 pomodori d'uguale grossezza e colla scatola a colonna fateci un'incisione onde levarne i semi; salateli e metteteci nell'interno una goccia di *Worcestershire sauce;* farete poi una dadolata cosi composta: Un pezzo di ventresca di tonno, qualche fondo di carciofo, qualche acciuga, qualche cetriolo; tagliate il tutto a quadrettini, uniteci poi della maionnesa legata, asciugate i pomodori su pannolino, riempiteli con la dadolata, e guarnite con questi la capponcina.

2911. — Pollastra all'Ambasciatrice.

Cuocete in un buon fondo bianco una bella pollastra; ritiratela e lasciatela raffreddare nella sua cozione. In seguito, colla detta cozione farete una salsa rifredda alla panna.

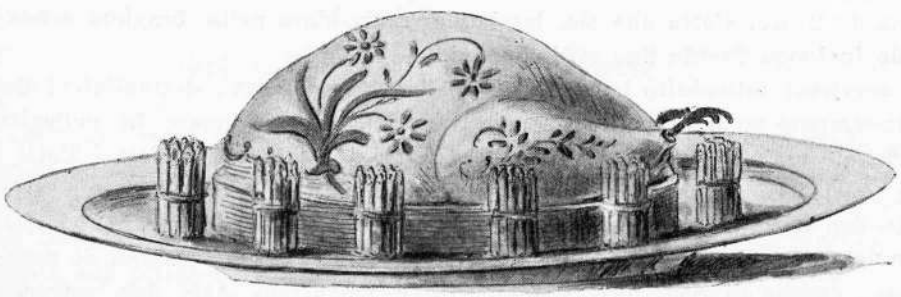


Fig. 132. — Pollastra all'Ambasciatrice.

Asportate il petto alla pollastra, e colla polpa dei filetti, ed altrettanto fegato grasso, fate una purèa ben passata per lo staccio di crine. Gustatela e diluitela con un po' di *chaufroix* ed un bicchieriuo di cognac. In seguito, unite della panna montata formando una suprema. Riempite la pollastra colla suddetta farcia dandole bella forma. Spalmate la pollastra colla detta salsa rifredda, e decoratela con lingua e tartufi. Lucidatela con gelatina di pollo chiara. Montatela su d'un rialzo di riso o di burro lavorato, di forma ovale, onde adattarsi a quella della pollastra. Guarnitela nel seguente modo:

Prendete degli stampini a darìole, che avrete diacciati e passati nella gelatina; applicate all'ingiro, un po' più giù della metà d'altezza delle pareti interne, una striscia di lingua, larga 3 mill. circa; indi disponete, pure all'ingiro e al dissopra della detta striscia, delle punte d'asparagi immerse nella gelatina chiara e sciolta. Dopo qualche minuto, mettete nel vano interno il seguente composto: 3 cucchiaiate di purèa di pollo; 3 cucchiaiate di purèa di pomidoro; 3 cucchiaiate di salsa maionnesa; 4 cucchiaiate di gelatina un poco acidina; 3 cucchiaiate di lattemiele. Mescolate bene, dando all'apparecchio un colorino rosa, e badate di non riempirli del tutto. Quando il contenuto sarà ben rappreso, sformateli e disponeteli in giro alla pollastra per modo da sembrare dei piccoli mazzetti di asparagi legati dalla striscia di lingua (*V. figura 132*).

2912. — Pollastra alla Neva (1).

Scegliete una bella pollastra di qualità fina, un pollo, pure fino e ben pasciuto. Nettate la pollastra; fendetela per il lungo del dorso; asportate le ossa del dorso e delle coscie, non lasciando che le due ossa dei garetti, dette « pistoni », le quali serviranno a riformare la pollastra; tagliate puranco l'osso dello sterno onde facilitare il dettaglio. Marinate la pollastra in una cozione di tartufi (300 gr.), composta di madera, vino bianco, mazzetto guarnito, sale, pepe, ed 1 o 2 foglie di basilico fresco (oppure conservate sott'olio o secche). Nel frattempo procedete alla confezione della farcia, disossando il pollo e tagliandone le carni a dadolini; così pure procedete per la dadolata di 250 gr. di ventresca piuttosto magra, e 250 gr. di lardo grasso; ponete questi ingredienti in saltiera, con 60 gr. di burro, un leggero soffritto di legumi (*mirepoix*) e fate rinvenire durante 5 minuti. Pestate nel mortaio e passate per setaccio; rimettete il passato nel mortaio, aggiungeteci 125 gr. di panata, 2 uova, 60 gr. di burro, le sbucciature di tartufi (ben nettati e spazzolati), sale, pepe e punta di caienna. Farcite la pollastra con il suddetto composto, avvertendo di mettere, nel bel mezzo, 500 gr. di fegato grasso e 120 gr. di tartufi. Riformate la pollastra ed imballatela in una pezzuola. Marcate la bragiera con cotenne, cipolla, carote e la marinata della pollastra, circa mezzo litro di consumato bianco, salate e coperchiate la bragiera. Fate partire a pieno fuoco, e terminate di farla cuocere nel forno durante 2 ore. Cotta che sia, lasciatela raffreddare nella bragiera senza scoprirla, ritirandola in luogo freddo fino all'indomani.

Per servirla: intiepidite la bragiera, sballate la pollastra; dettagliate i filetti e poneteli accuratamente su d'un piatto, senza romperli, per riformare la pollastra in bella forma. Passate un po' dell'interiore della pollastra per setaccio; velate i filetti con questa farcia, e rimetteteli a posto; sopravelate ancora filetti e farcia con una salsa rifredda (*chaufroix*) ben dorata. Decorate il petto della pollastra con l'aquila russa od altro emblema ritagliato nelle lamelle di tartufi neri. Disponete la pollastra su zoccolo di pane di midolla (alla russa), oppure di riso cotto semplicemente nell'acqua. Alle due estremità, ponete una insalata russa nella quale voi avrete aggiunto della gelatina. Appoggerete questa insalata sulla parte posteriore dello zoccolo, all'altezza della pollastra, e la decorerete con albumi e tuorli d'uova sode passati per setaccio, come pure con del tartufo tagliato finissimo, per modo che formi una decorazione spiegata a ventaglio, davanti e dietro la pollastra. Sui lati, voi porrete 6 fondi di carciofi guarniti a cupolino con farcia di fegato grasso al madera che tempesterete con un miscuglio, metà a metà, di tuorli d'uova sode e di tartufi triti; guarnite gl'intervalli con gelatina trita ed un pochino colorata. Crostonate, se credete, il piatto con gelatina.

2913. — Pollastra alla Wologda (2).

Una bella pollastra, imbrigliata ed accosciata, ponetela a cuocere in un fondo di gelatina marcato come è indicato per la gelatina di « aspicco ». Lasciate raffreddare la pollastra nella sua cozione; ritiratela all'indomani; passate i fondi per salvietta sterilizzata; quindi, dopo avere colata la gelatina, chiarificatela come di regola (Vedi *Gelatine*

(1) *La Neva è il fiume regale che attraversa Pietroburgo.*

(2) *Siccome la maggior parte delle gelinotte che arrivano a Pietroburgo provengono dalla provincia di Wologda, così l'origine del nome dato a questo ammannimento dai Siv. Salles e Montagnè nella loro* Grande Cuisine illustrée.

a pag. 402 e pag. 403, nel primo volume). Incidete il petto della pollastra e riempitelo con una spuma di gelinotta così preparata. Rostite 6 gelinotte (lagopede), imbrigliate e bardellate; lasciate freddare, poi spellatele riservando i filetti intatti, i quali dovranno, dopo essere stati passati in una salsa da rifreddo, servire per guarnire la pollastra. Pestate la carne delle gelinotte con un terzo del loro volume di fegato grasso, cotto stufato. Passate per setaccio fino; assaporate con paprica e sale. Mettete il passato in una terrina e lavoratelo su ghiaccio, incorporandogli, poco a poco, 2 o 3 decil. di panna montata ed 1 decil. di gelatina ridotta. Scaloppate la polpa del petto e foggiatela in forma di costolette, dando loro le dimensioni delle ali delle gelinotte; passate questi filetti in una salsa da rifreddo (*chaufroix*) bianca, decorateli con tartufi e lucidateli con gelatina. Passate pure le ali delle gelinotte in una *chaufroix* al fumetto di selvaggina e finita con un bicchierino di vino di Porto; decoratele con ritagli di albume d'nova sode e lucidate con gelatina. Decorate la spuma di gelinotta — che avrete foggiata a cupola, e ben levigata colla lama del coltello — con dei tartufi, delle nova e dei pistacchi; lucidatela con uno strato di gelatina.

Inquanto all'impiattamento: situate la pollastra su d'un fondo di riso a due gradini, circondatela colle sovrane delle gelinotte, già passate nella salsa rifredda, e con filetti della pollastra. Guarnite con crostoni di gelatina e di spiedini regalati di tartufi e di creste passate in salsa da rifreddo.

2914. — Pollastra in gelo alla Palffy (1).

Approntate una bella pollastra come si usa per entrata; fatela cuocere in bianco in un ricco fondo, e lasciatela raffreddare nel medesimo. Togliete quindi i filetti che pareggierete come si usa per le supreme di pollo, e velateli con una salsa da rifreddo (*chaufroix*) al pomidoro, onde colorarla nella tinta rosea detta « aurora ». Con la spolpatura della pollastra, unita alle rifilature dei filetti, preparate una spuma di pollo, addizionata, piuttosto accentualmente, con paprika. Riempite la carcassa della pollastra con un'insalata alla russa, legata con gelatina di carne; coprite l'insalata con la spuma di pollo; impiattate la pollastra, adagiandola su apposito rialzo fatto secondo il gusto dell'artista, e guarnite all'intorno del piatto con piccoli pomidori ben freddi, ripieni di granita di pomidoro.

2915. — Pollastra ricomposta alla Ida Baccini (2).

Prendete la carne di una bella pollastra cotta nello spiedo; pestatela con la metà del suo volume di salsa besciamella al consumato di pollo; passatela pel setaccio; lavoratela, incorporandole un decil. di gelatina molto consistente e due quinti di panna montata. Mettete sul ghiaccio una forma liscia ovale; versateci dentro il composto; quando sarà raffreddato e di consistenza pastosa, sformatela, quindi, colla spatola, modellatela per modo da formare il petto e le coscie; dategli, in fine, la forma del pollo; versateci

(1) *Formola dell'ottimo capo-cuoco Giovanni Guidoni — allievo del celebre Mr. Henri Nicola — che in un gran pranzo datosi nel castello di Stibing (Austria), dal barone Palffy, presentava questa pollastra, come trovasi descritta nel* Messaggero della Cucina *di Roma del 15 Maggio 1910.*

(2) *Illustre scrittrice italiana.*

sopra una salsa da rifreddo bianca; quando questa sarà rappresa, decoratela con tartufi neri; adattate le sue zampe, passate al forno; collocate la detta spuma di pollastra ben composta, sopra zoccolo di burro o di riso intagliato; contornate con crostoni di gelatina.

2916. — Polli alla russa.

Imbrigliate dei giovani polli — come per entrata —; poneteli in casserola, copriteli con brodo bianco, vino bianco (in parti uguali), sugo d'un limone, timo, lauro, maggiorana, serpentaria ed il solito mazzetto, 2 chiodi di garofani, sale, poco pepe, ittiocolla (che metterete all'ultimo istante); coprite con foglio di carta e fate partire su fuoco lento; giunti a giusta cottura, ritirateli in luogo fresco per l'indomani. Il giorno appresso, levate i polli, e tagliati come d'arte, parate per bene i pezzi, che posti sopra lastra ritirerete al fresco. Dalla cozione otterrete la gelatina. Preparate una maionnesa legata, unite un poco di prezzemolo tritato e sbianchito. Passate i pezzi nella maionnesa e lasciateli congelare. Riformate i polli sopra rialzo in burro. Velate le congiunture con gelatina tagliata finemente, e riempite i vani colla medesima servendovi del cornetto. Guarnite la base del rialzo con piccoli timballetti d'insalata alla russa, decorandoli leggermente, ed intramezzandoli con crostoni di gelatina.

2917. — Polli alla floreale.

Preparate i polli come si disse pei polli alla russa; cuoceteli nell'identica cozione, unendole 700 gr. di gamberi ben puliti; cotta ogni cosa, ritirate in sito fresco. All'indomani levate i polli ed i gamberi, fate la gelatina; tagliati i polli e parati i pezzi, riformate di nuovo i polli mantenendoli al fresco. Levate le code ai gamberi e conditele con poca maionnesa legata e corretta con senape francese, ed accentuata con un poco di pepe di Caienna. Fate un rialzo in burro, adatto per posarci i polli. Mettete nel centro un piccolo piedestallo, e copritelo con punte di sparagi; sormontatelo con una tazza di riso, intagliata, e riempita con code di gamberi. Disponete sul rialzo i polli; decorate con ramoscello, eseguito con fagiolini ben verdi e formatene il gambo con tartufi neri; con lingua ben rossa, foggiate dei fiori, ottenendo delle fraschette, che partendo dal centro delle due coscie si distendano lungo le congiunture del pollo. Con gelatina ben chiara velate abbondantemonte il tutto. Circondate il piatto con crostoni di gelatina bianca. Servite a parte una salsiera con salsa Floreale.

Salsa floreale. — Pestate le zampe dei gamberi con 100 gr. di rafano; uniteci tre cucchiaiate di salsa pomidoro ben ristretta, passate per lo staccio; unite questo composto a della buona maionnesa corretta con senape francese.

2918. — Piccoli polli novelli alla Elde (1).

Scegliete 3 teneri polli novelli, di carne molto fina; farciteli con fegato grasso e tartufi; bardateli e cuoceteli adagino in un buon fondo bianco di gelatina, ove avrete versato 4 decil. di vino bianco d'Asti secco; 10 minuti prima di levarli dal fuoco, uniteci una dozzina di gamberi ben lavati. Tolti dal recipiente passatene la loro cozione per salvietta; riponeteli ancora nella loro cozione per lasciarli raffreddare. Quando saranno quasi

(1) *Celebre pittore vestiarista da teatro.*

freddi, osservate se hanno conservato una bella forma; ed in caso contrario, riformateli bene. Appena freddi, tagliateli, per poi riunirli e reintegrarli come se non fossero tagliati. Spalmateli da una parte con una *chaufroix* bianchissima, e l'altra metà con una *chaufroix* rosa. Decoratene la parte bianca con lingua e tartufi, la parte rosa con pistacchi e foglie di dragoncello. Piazzateli su zoccolo (a piacere), ponendo, alla sommità, una bella spadina, e, tutto all'ingiro, dei fondi di carciofi ripieni d' insalata di legumi e code di gamberi; decorateli e passateli sul fondo del piatto ove avrete messo uno strato di gelatina.

2919. — Polli rifreddi alla sultana.

Imbrigliate 2 giovani polli; posti in casserola adatta, copriteli con brodo bianco, vino bianco, sugo d'un limone; aggiungete il solito mazzetto, 2 grani di pepe, 2 chiodi di garofani, una foglia di lauro. Fate bollire; unite la colla bastante per ottenere la gelatina; gustate di sale, coprite con un foglio di carta. A giusta cottura, ritirate il recipiente in sito fresco fino al giorno appresso. Preparate 18 tartufi di Piemonte, della grossezza d'una noce, scavateli col cavaverdure, e riempiteli con maionnesa legata, piuttosto piccante, e tempestate con pistacchi. Avrete pronte 18 creste di pollo, già sbianchite e cotte. Fate rapprendere un piccolo strato di gelatina bianca in una lastra con bordo rialzato; disponeteci sopra le creste, inumidite con gelatina fredda, con la quale coprirete del tutto le creste. Levate i polli dalla cozione colla quale avrete ottenuta la gelatina, ed asciugateli; asportatene il petto, lasciando intatte le coscie e le ossa delle ali; pulite l'interno, e mettete le due carcasse al fresco sopra lastra. Sbarazzate dai nervi la carne del petto, unitele in parti uguali, del fegato d'oca che avrete in scattola; uniteci pure i ritagli di tartufi che avrete scavati; pestate il tutto nel mortaio, diluendo il composto con poca suprema. Passate il composto per lo staccio due volte; lavoratelo con gelatina bianca; unite un poco di panna montata ed accentuate con una punta di caienna. Ottenuta questa specie di spuma, riempite il vuoto dei polli dando loro la primitiva forma. Con una suprema bianca, all'essenza di tartufi, corretta con un bicchiere di sciampagna e legata, diacciate in una sola volta i polli. Lasciate raffreddare, per poi decorarli con semilune fatte con tartufi neri, che dal petto vadano decrescendo fino all'estremità del pollo. Velate il tutto leggermente con gelatina. Avrete formato un zoccolo in burro a due gradini; ponete nel centro una grossa semiluna, essa pure in burro. Ponete nella parte superiore i polli convergenti verso il centro del piatto; guarnite le estremità delle coscie con i soliti farfallini. Disponete nel secondo gradino i tartufi ripieni, frammezzati colle creste; circondate il piatto con crostoni di gelatina. Un'asticciuola ornata con tartufo nero fissato ad una grossa cresta, verrà posta nel centro della grossa mezzaluna.

2920. — Maionnesa di polli all'italiana.

Imbrigliate 3 giovani polli e poneteli in adatta casserola, in cui avrete stabilito un fondo con prosciutto crudo, un poco di ventresca di porco ed aromatizzato con rosmarino, salvia, una foglia di lauro e poco timo; fate colorire leggermente i polli in forno moderato; terminate la cottura facendo loro assorbire un bicchiere di marsala, uno di vino bianco e 2 di gelatina; coprite, e quando saranno cotti, lasciateli divenir freddi nella loro cozione. Levate i polli dalla cozione, staccatene i petti dallo sterno, divideteli in due, parateli per bene, togliendo loro anche l'osso delle ali; mettete sotto pressione. Passate la cozione e sgrassatela bene. Staccate la carne dalle coscie, e, tagliata a quadrettini, unitele

dei pezzi di pomidoro già fatti macerare in aceto, carciofini, 2 cipolle cotte nel forno e un pugillo di capperini; ristretta la cozione, unitele altrettanta maionnesa corretta con senape, un poco di pepe di Caienna e di sale; unitele la carne e le verdure, e fate gelare il composto. Incamiciate di gelatina uno stampo rotondo a bonetto; decoratelo con tartufi neri, lingua e code di gamberi, oppure con uova sode, cetrioli e carote ben rosse. Incamiciate di nuovo con maionnesa legata, dello spessore di 2 millimetri. Disponete i filetti tutto attorno, riempite il vuoto col suddetto composto, coprite il tutto con gelatina; fate congelare per qualche ora. Preparate un piccolo rialzo in burro; sformateci sopra il bonetto (bagnandolo prima in acqua tiepida per ben levarlo dallo stampo), e circondate la base con crostoni di gelatina. Ponete al centro un'asticciuola.

2921. — Maionnesa di pollo alla casalinga.

Si può confezionare con filetti cotti nel burro, di pollo, o di tacchino, o qualunque altro pollame, tanto bollito che arrostito, specialmente per utilizzare i così detti resti.

Tagliate il pollo, (oppure il tacchino) in pezzi non tanto piccoli, togliendone più ossa che sia possibile; i petti, specialmente, tagliateli a fette piuttosto larghe e regolari; condite il tutto con una salsetta composta di olio, aceto, sale, pepe, mostarda francese e prezzemolo trito, cerfoglio e dragoncello; e lasciate insaporare così per alcune ore; poi, al momento di adoperarli, asciugateli in una salvietta. Frattanto preparate una buona insalata di legumi cotti e tagliati in piccoli pezzi, come: broccoli, cavolfiori, patate, fagiuoli, carciofi, zucchine, ecc., ed a quest'insalata aggiungete: capperi, cetrioli e filetti di acciughe. L'insalata va preparata, oltrechè con i soliti condimenti, anche con mostarda, e, volendo renderla più gustosa e piccante, con una cucchiaiata di salsa *Worcestershire*. Poi preparate una buona salsa maionnesa e con parte di questa salsa amalgamate i legumi conditi. In ultimo disponete, simmetricamente in un piatto, l'insalata ed il pollo o tacchino che sia; sovrapponendo uno strato dell'uno e dell'altra fino a formare una piramide che coprirete totalmente colla rimanente salsa e guarnirete la base con spicchi d'uova sode, olive, gamberi e capperi sottacetati, grumoli d'insalata cappuccina e barbabietole.

2922. — Pulcini alla ginevrina (1).

Allestite cinque bei pulcini d'Amburgo, legateli e cuoceteli affogati (*pochés*); a giusta cottura, ritirateli e lasciateli raffreddare; tagliate loro il solo petto intiero, in modo da rimanere loro le gambe e la carcassa. Riempite il vuoto con un apparecchio di spuma di prosciutto, rintegrate il petto come prima, sopra di ciascuno metteteci i due filetti già tolti, ma privati della pelle. Velateli con una salsa da rifreddo (*chaufroix*) bianca; dopo bene congelati, velateli con gelatina, ed in ultimo, in mezzo al petto, mediante un cornetto, disegnate una croce, piuttosto bassa, con crema *Chantilly* consistente; condite con qualche cucchiaiata di buon sugo ridotto di carne, e qualche cucchiaiata di colato di pomidoro ben ristretto e rosso per modo da imitare una croce rossa. Collocate i pulcini in un piatto rotondo, nel quale avrete posto uno zoccolo di riso, o d'altro apparecchio a piacere, di forma triangolare ed incavato ai lati. Piazzate i pulcini ai tre lati con le gambe in su, guarniteli con tre gruppetti di pisellini verdi, conditi con sale, una cucchiaiata d'olio fino e poca mostarda, e ben gelati, guarnite i pulcini con gelatina spinta col cornetto.

(1) *A Ginevra ebbe sede, nel 1865, la prima Convenzione per fondare la Croce Rossa. Questa formula è d'invenzione del Sig. Luigi Sabatini di Sorrento.*

2923. — Sovrane di capponi alla Luini (1).

Cuocete in un buon fondo bianco di gelatina due capponi, unite loro mezza bottiglia d'Asti spumante secco. Lasciateli raffreddare nella loro cozione. All'indomani, levate i capponi, e da questi asportate i filetti che taglierete a sottili fettoline. Dividetele in due parti; una distendetela su tavola di marmo o di cristallo, l'altra tenetela in serbo. Intanto avrete preparato il seguente composto: gr. 200 di purèa di pollo estratta dalle coscie dei capponi; gr. 100 di maionnesa alquanto acidulata con poco succo di limone,

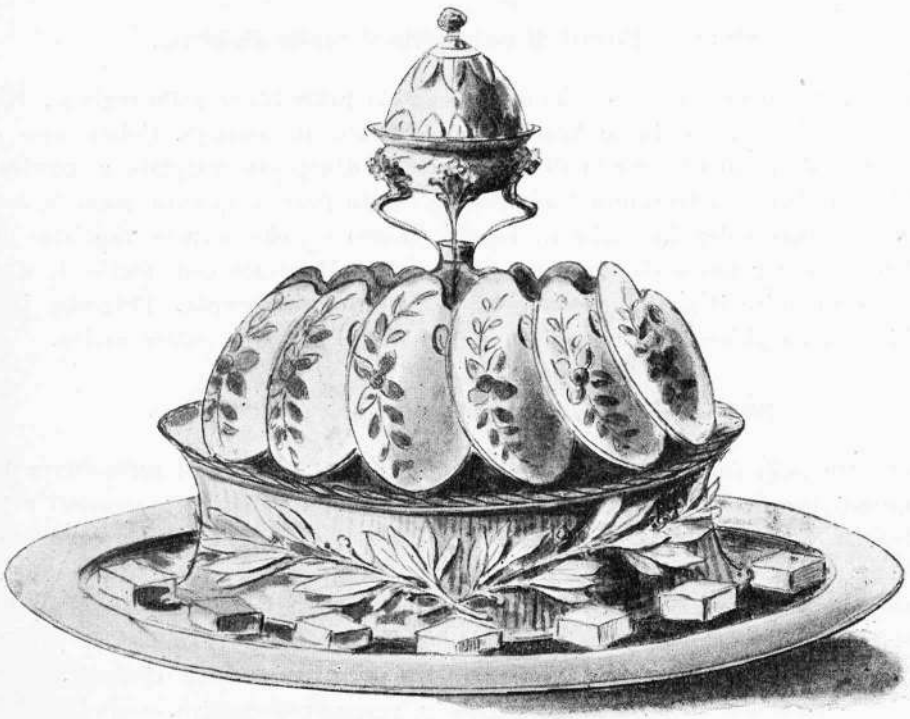


Fig. 133. — Sovrane di capponi alla Luini.

legata con gelatina; gr. 100 di burro Montpellier; gr. 100 di tartufi bianchi, in picooli dadolini; gr. 100 tra garigli di noci decorticati e pistacchi tagliati fini. Mischiate il tutto per bene, cercando di dare al composto un bel colore verde chiaro; assaporatelo accentuatamente. Di questo composto mettetene uno strato dello spessore di mezzo cent. sulle fettoline distese sulla tavola, che levigherete colla spatola. Subito applicate le altre fettoline tenute in serbo come copertura. Per eguagliare il piano, per modo da nascondere le giunture o tramezzi, spalmatele superficialmente con uno stratolino di purèa di pollo legata con salsa rifredda; così si avrà un corpo solo disteso, che farete congelare su ghiaccio. Quando sarà ben raffredato e irrigidito, tagliatelo con modello apposito di latta, in forma di tavolozza da pittori. Teneteli per qualche ora in ghiaccio; in questo frattempo

(1) *Bernardino Luini, rinomatissimo pittore, nato a Luino verso il 1470, lasciò opere pregevolissime a Lugano, ed a Milano, in casa Borromeo,* La Crocefissione *nella pinacoteca di Brera, nell'Ambrosiana, nella Chiesa di S. Chiara, ed a Parigi, nella pinacoteca del Louvre.*

avrete preparato una *chaufroix* bianchissima coll'aggiunta della cottura delle capponcine. Passate le piccole tavolozze nella *chaufroix;* decoratele con motivi alla floreale; velatele leggermente con buoua gelatina bianca.

Su di uno zoccolo di pasta da decorare, ben ornato con decorazioni fatte colla medesima pasta, disponete in bella guisa le sovrane di pollo, appoggiandole ad un tampone di burro, sostenute nella sua parte centrale da un fusticciuolo di legno, sopportante, nel suo apice, una coppa — anch'essa rivestita ed ornata con pasta da decorare — e ripiena d'una insalata alla russa, legata e velata con maionnesa ben decorata con pistacchi e tartufi (*V. figura 133*).

2924. — Filetti di pollo alla " Stella Polare,,.

Affogate il pollo in un fondo bianco; lasciatelo raffreddare nella cozione. Ricavatene i filetti che dettaglierete in tante scaloppine a forma di losanga. Colate uno strato di gelatina bianca di pollo nel fondo di un timballo d'argento foggiato a navicella, e su questa gelatina situate altrettante losanghe di fegato grasso quante sono le scaloppine. Situate quest'ultime sulle losanghe di fegato grasso — che avrete tagliate più ampie delle scaloppe — per modo da formare una stella. Decorate con foglie di dragoncello imbianchite e riempite il timballo con gelatina molto trasparente. Drizzate il timballo tra blocchi di vivo ghiaccio, da simulare gli *ice-berg* del mare polare artico.

2925. — Filetti di pollo alla Dora Melegari (1).

Cuocete tre polli in buon fondo bianco di gelatina; lasciateli raffreddare nella loro cottura; quindi levate i filetti e divideteli in fettoline sottilissime; parateli e riduceteli della medesima forma. Con una spuma fatta colla polpa delle coscie e fegato grasso, abbinateli, quindi lasciateli ben raffreddare, per poi, in seguito, passarli in una salsa da rifreddi profumata con vino di malvasia. Decorateli con tartufi; disponeteli in una coppa di cristallo, uniti alla gelatina ottenuta colla loro cozione, con piccolissima aggiunta d'ittiocolla. Situate la coppa fra blocchi di ghiaccio artisticamente disposti. Ornate con qualche fiore montano quali: *edelweiss*, genziana verna, rododendro, e simili, nonchè con qualche felce o lichene ben verde, ed anche con fronde di capelvenere.

2926. — Filetti di pollo alla Cagni.

Imbrigliate e cuocete la pollastra in bianco; lasciatela raffreddare nella sua cozione. Asportate le ali che dettaglierete in striscioline fine. Parate queste agugliette e rinvestitele, dandole forma convessa, con una spuma fatta con la polpa delle coscie della pollastra; pesta e mista a fegato. Velate questi filetti con uno strato leggero di salsa da rifreddi (*chaufroix*), finita con panna ed aromatizzata con vino di Cipro o di Porto, od anche con malvasia di Lipari. Decorate con tartufi, e disponete il tutto in un timballo d'argento o di porcellana che incrosterete in un blocco scavato di ghiaccio vivo, intagliato a vaso ornamentale, oppure a coppa facettata a punta di diamante, che decorerete addattandole

(1) *Insigne scrittrice italiana; una delle più colte propagandiste di un sano femminismo. Il suo ultimo libro:* In cerca di sorgenti (*Milano Treves 1910*) *è un compito di rabdomanzia morale sulle sorgenti dell'anima della fanciulla.*

un manico inghirlandato di fiori: rododendro ferruginoso, azalea, genziana azzurra, *edelweiss* o bucaneve, arcangeliche, ed altri della flora alpina, oppure con rare orchidee miste a fronde verdi di felce e nastri di fuchi o di altre alghe terrestri od acquatiche.

2927. — Filetti di pollo alla Villoresi (1).

Scegliete 3 bei giovani polli e cuoceteli come si disse pei « Polli alla russa » (form. 2925). Il giorno appresso, togliete i polli dalla cozione e fate la gelatina che dovrà essere bianca. Levate il petto ai polli che, ben snervati, taglierete sottilmente per il lungo. Ai ritagli rimasti, unite altrettanto fegato d'oca, 50 gr. di pistacchi, 6 mandorle dolci un poco tostate, e pestate il tutto, unendogli un po' di burro. Passate per lo staccio, e

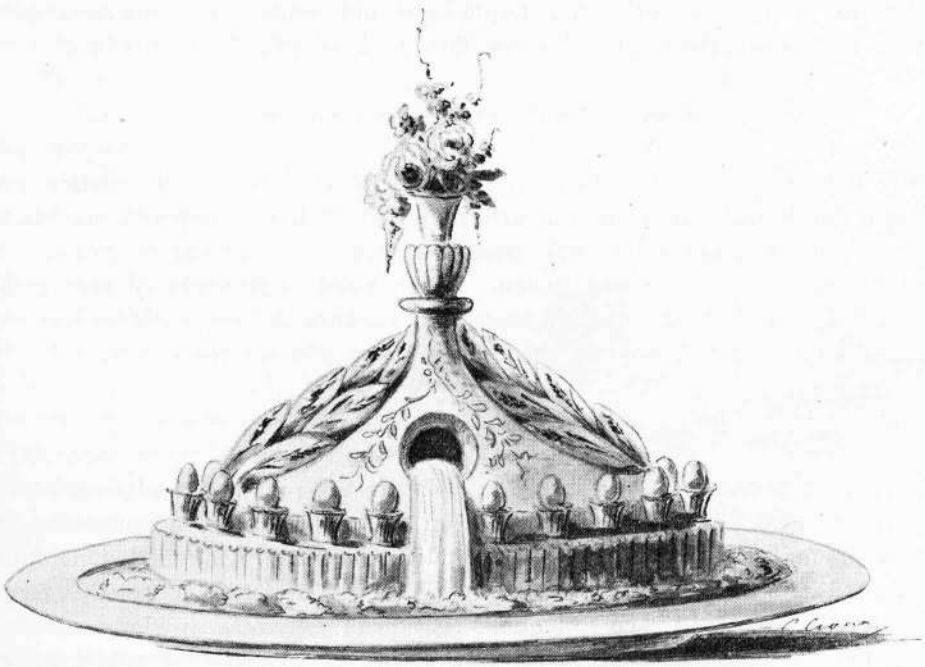


Fig. 134. — Filetti di pollo alla Villoresi.

lavorate il composto con poca gelatina. Inumidite di gelatina la tavola di marmo, e distendetevi metà dei filetti, per poi spalmarli col composto suddetto; ricoprite con l'altra metà dei filetti; metteteli sotto leggera pressione per mantenerli uniti. Formato un sol corpo, e quando sarà ben freddo, tagliate tanti filetti di media grandezza, servendovi d'un asportapezzo scaloppiforme. Passate questi filetti in una salsa palestina ben verde. A freddo, decorateli, formando nel centro una spiga di frumento, con maionnesa legata. Levate la polpa alle coscie, e con carote, funghi, cipolline, carciofi, qualche piccola rapa e patate, il tutto tagliato in piccoli dadi, fate un'insalata legata con maionnesa e gelatina. Incamiciate di gelatina 20 piccoli darioli, decoratene con carote e rape il fondo

(1) *Antonio Villoresi di Monza (1808-1880), ingegnere; alla cui iniziativa si deve il canale irrigatorio omonimo, che percorre la valle del Ticino, s'addentra sull'altipiano verso Novate e va a Garbagnate.*

in forma di piccoli piselli, coprite le pareti con punte di sparagi, riempite il vano centrale colla suddetta insalata, fate congelare. Avrete confezionato un zoccolo con del riso, della lunghezza del piatto e dello spessore di 3 cent.; intagliatene l'orlo superiore per 3 cent. tutto all'intorno, e ponetelo sul piatto. Attaccate ai lati, tutto all'ingiro, delle colonnine di carote ben rosse, cotte e macerate con aceto, di mezzo cent. meno dell'altezza dello zoccolo. Praticate un rialzo, pure in riso, della forma come è rappresentata dal disegno: praticate, nel centro di questo, un cannello per l'acqua, scavandolo col tubo a colonna. Tappezzate il foro con carta d'argento. Con burro verde imitate la bordura d'erba ai fianchi, e posate questo rialzo sopra al primo, avente però 2 cent. e mezzo meno di larghezza per parte. Disponete i filetti nella parte superiore, lucidate gli orli con gelatina. Disponete le piccole insalate sul primo gradino. Riempite la base del piatto con gelatina ben rappresa e gelata. Con carta d'argento frastagliata, scaturiente dall'anello, imitate la discesa dell'acqua. Impiantate nel centro un'asticciuola portante un piccolo vaso fatto con rapa e guarnito con fiori naturali (*V. figura 134*).

2928. — Filetti di pollo all'Alicata (1).

Private dei nervi e delle pellicole 8 filetti di pollo giovane, cuoceteli e metteteli a marinare per due giorni con il sugo di otto limoni freschi, aggiungendo una punta d'aglio trita, mezza foglia di lauro a pezzetti, poco rosmarino, una carota, un grumolo di sedano ed un po' d'olio, sale e pepe di Caienna. Levateli dal marinaggio ed asciugate i filetti con un tovagliuolo, quindi disponeteli sopra una bordura di punte d'asparagi con *maionnesa* e finiteli superiormente con un cordone di burro alla mastro d'oste.

2929. — Filetti di pollo alla Galliera (2).

Imbrigliate 3 giovani polli; poneteli in adatta casserola; copriteli con brodo di pollo e mezzo litro di vino bianco secco e sugo d'un limone, il solito mazzetto aromatico con timo, lauro, ed una mela raineta acidula; condite con sale. All'ebollizione pronunciata, unite gr. 250 d'ittiocolla che farete sciogliere. Dieci minuti avanti la cottura, unite 500 gr. di gamberi vivi e ben puliti; cotti i quali, ritirate la casserola in luogo fresco fino all'indomani. Levate i polli ed i gamberi, chiarificate la gelatina; levate i petti ai polli, tagliateli in due, parate i filetti lasciando aderente l'osso dell'ala. Sgusciate i gamberi e paratene le code; pestate i cofanetti colle grosse zampe insieme a sufficiente quantità di burro. Unite questo ad una maionnesa legata, rendendola rosea. Passate in questa i filetti, fateli congelare; decorateli leggermente. Preparate un'insalata composta colla polpa delle coscie dei polli, cipolle cotte al forno, carciofini, funghi sott'olio, finocchi e poche rape; condite con salsa piccante, legate con maionnesa gelatinata. Riempite una bordura di gelatina sbattuta, fatela gelare. Versate la bordura su piatto, riempite il centro colla sud-

(1) *Sebastiano Alicata, esimio capocuoco, collaboratore di varie riviste, tra le quali* Il Messaggero della Cucina *di Roma (Direttore Cav. A. Giaquinto)*; *la* Rivista It. d'Arte Culinaria *di Milano (Direttore Dott. Cav. A. Cougnet)*.

(2) *Raffaele De-Ferrari, duca di Galliera, principe di Lucedio, nato a Genova (1803-1876), senatore del Regno (1849), possessore della celebre pinacoteca dei Brignole-Sales, la cedette, col palazzo « rosso », al Comune di Genova, e regalò pure 20 milioni per il miglioramento del porto di Genova, che difatti ha il così detto molo Lucedio, al duca munifico dedicato.*

detta insalata in forma di piramide. Disponete i filetti sulla bordura, appoggiandoli all'insalata. Mettete le code fra un filetto e l'altro; velate il tutto con gelatina e sormontate il piatto con asticciuola composta dei medesimi elementi che servirono per la decorazione dei filetti.

2930. — Bianchi di pollo all'Alfieri.

Snervate i filetti di 3 pollastre, batteteli — però non troppo sottili — dando loro forma quadrilunga e rettangolare. In pari tempo avrete preparato una farcia di pollo mista a pistacchi di colore alquanto pronunciato, un'altra co' tartufi neri, accentuata di sapore, infine un pezzetto di fegato grasso già cotto che taglierete a bastoncelli. Stendete su ogni filetto uno strato di farcia co' pistacchi; sopra a questa un'altro strato di farcia co' tartufi; in ultimo il bastoncino di fegato grasso. Arrotolate i filetti colla massima attenzione; avvolgeteli in carta pergamena bagnata; legate le due cime affinchè si mantengano bene in forma. Colle scaricature delle pollastre ed altri ritagli di carne fate un buon fondo bianco di gelatina, versandoci mezza bottiglia di vino bianco d'Asti secco. Giunto a cottura voluta passatelo e tenetelo in serbo per adoperarla in seguito. Cuocete i filetti adagino, durante 30 minuti (secondo le qualità dei polli); cotti, ritirateli in recipiente di terra verniciata e lasciateli raffreddare fino al giorno dopo. Liberateli dell'involto, parateli tagliandone una fettolina sulle due cime, per mettere a nudo i colori interni. Avrete preparato una *chaufroix* bianchissima e chiara. In questa passate i filetti, ponendoli eretti a raffreddare. Quando saranno ben freddi, levate la *chaufroix* sulle punte, onde mostrare i colori interni. Decorate i filetti e velateli abbondantemente con gelatina chiara. Sopra un rialzo a due gradini, ponete nel centro una elegante coppa, ed in questa mettete un'insalata di bianco di pollo e verdure di gusto accentuato, che avrete messa in uno stampo ed in seguito decorata e velata con gelatina. Alla base della coppa disponete delle punte di sparagi in insalata; passate alla gelatina in due o tre ranghi. Avrete pure preparato dei piccoli cubetti o grossi dadi di fegato grasso. Divideteli in tre parti, e passatene una parte in *chaufroix* bianca, un'altra in *chaufroix* bruna, e l'ultima in *chaufroix* verdognola. Parateli e velateli leggermente con gelatina e metteteli in piccoli cartoccini come quelli pei zuccherini. Sul primo gradino ponete i piccoli cubettini; sul secondo i bianchi di pollo. Contornate la base con bei crostoni di gelatina (*V. figura 135*).

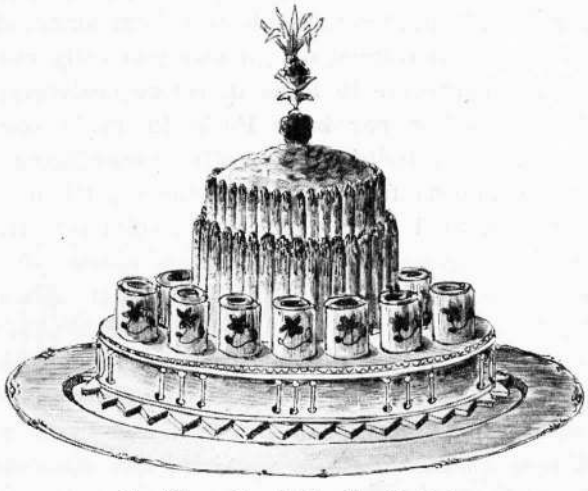


Fig. 135. — Bianchi di pollo all'Alfieri.

2931. — Filetti di capponcina all'indiana.

Cuocete in un buon fondo di gelatina 2 capponcine e lasciatele raffreddare nella loro cozione. Il giorno dopo, levate loro i filetti, e con questi formatene 12 di forma oblunga.

I ritagli di questi, insieme a due coscie e 50 gr. di mandorle, con una amara, pestateli e passateli per staccio di seta. Questa purea la fonderete con due cucchiaiate di purèa di peperoni gialli, ed una cucchiaiata di purea di pomodoro, che farete ben amalgamare; raddoppiatela con altrettanta maionnesa gelatinata al gusto di *Kary* indiano; ottenendo una composizione molto delicata e sapida. Con questo preparato plasmate d'una parte i filetti, rendendoli di forma semitonda. Metteteli in ghiaccio e quando saranno ben irrigiditi e diacci, passateli in una salsa rifredda *(chaufroix)* bianchissima, corretta con poche goccie di limone. A suo tempo decorateli e velateli con gelatina; montateli su zoccolo di legno decorate con pasta per decorazioni.

2932. — Filetti di pollo ideali.

Prendete degli stampini quadrilunghi, oppure scaloppiformi, della lunghezza di 7 cm., larghi 5, alti 3. Decoratene le pareti con mezza sfogliata; inumidite le decorazioni con uovo, e foderate accuratamente gli stampini colla medesima pasta. Riempiteli di riso o fagiolini, poneteli a cuocere in forno di calore moderato; cotti che siano, toglietene il riso o i fagiolini; parate per bene l'orlo in modo che la cassettina abbia due cent. e non di più d'altezza. Imbrigliate 3 polli, cuoceteli come si disse pei polli alla russa; levateli dalla cozione appena freddi. Asportatene i petti e tagliate ciascuno in due; metteteli sotto pressione. Se i filetti raffreddati risultassero troppo spessi tagliateli in due. Parateli e date loro bella forma. Posti sopra lastra sparsa di gelatina, decorateli a vostra fantasia con tartufi neri, lingua e pistacchi, velateli abbondantemente con gelatina bianca. Unite ai ritagli (in parte uguali) dei carciofini sott'olio, delle cipolline, del prosciutto magro cotto, 300 gr. di salmone affumicato, 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro ristretta, un peperone giallo cotto sulla gratella; pestate e passate il tutto per lo staccio. Condite con maionnesa legata, unite 2 cucchiaiate di lattemiele, una punta di pepe di Caienna, sale e pepe; unite a questa specie di spumata, una manciatella di capperi ben asciutti, ed anche code di gamberi. Riempite, poco più di metà, le cassettine con questo composto; raffreddato che sia, deponete sopra caduna un filetto che dovrà sorpassare di un millimetro il bordo della cassettina; con cornetto riempito di maionnesa legata mettete un cordoncino tutto attorno. Formate una coppa con barbabietola o con rapa, riempitela di fiori naturali, e posta nel centro di un piatto rotondo con tovagliolo sotto, disponeteci attorno le cassettine.

2933. — Rifreddo di filetti di polli alla Vivante (1).

Ponete, durante un'ora circa, in una marinata, i filetti di 4 polli preventivamente lessati; asciugateli, indi passateli in una salsa da rifreddo (*chaufroix*), quindi poneteli in ghiaccio per raffermarli. Avrete uno zoccolo di riso tagliato, oppure di porcellana, assicuratelo sopra un piatto tondo, collocateci, accavallandoli, i filetti, che avrete decorati con tartufi e lingua; ponete un giro, attorno allo zoccolo, di crostoni di gelatina di pollo; ponete nel mezzo un'asticciuola regalata con tartufi passati nel sugo ridotto di carne.

2934. — Filetti di pollo alla neve.

A 4 polli mezzani, ben nutriti e frolli, dividete i petti in due, e con garbo disossateli e levate loro la pelle lasciando a ciascun petto l'ossicino dell'ala. Fateli cuocere

(1) *Anny Vivante egregia scrittrice italiana e madre della celebre violinista concertista fenomeno.*

in saltiera con burro, vino bianco ed un mazzettino di erbe aromatiche. Appena cotti, levateli dalla saltiera e conservateli in ghiacciaia al freddo; il fondo passatelo e mettetelo da parte. Con le coscie e gli altri cascami dei polli, uniti a qualche pieduccio di vitello, marcate un brodo bianchissimo, che dopo esser ben cotto, passerete. Con i tre quarti di detto brodo preparate una buona gelatina delicata, e col rimanente, legato insieme ad un « rosso » ben chiaro, componete una buona salsa, ben schiumata, che dopo una buona mezz'ora di cottura passerete per un pannolino e farete freddare. Ciò fatto, spolpate le coscie e pestatele nel mortaio con la medesima quantità di tartufi neri, ed 8 noci fresche ben mondate, bianchissime; aggiungete qualche cucchiaiata della salsa preparata (ma fredda), passate due volte per lo staccio di seta. Posate il composto in una casserola circondata di ghiaccio, e montatelo con 220 gr. di burro liquefatto ed un quarto di litro di buona panna montata. Velate gli 8 petti di pollo con il detto composto, riducendoli ben lisci e ben formati; disponeteli in saltiera con neve sotto, e la salsa rimasta maneggiatela con garbo sopra un poco di ghiaccio, completandola con qualche cucchiaiata di panna. Appena comincierà a rapprendersi, saltellate i filetti, e senza dar loro tempo che si raffeddino, decorateli, con degli spicchi di noci mondate e bianchissime, alcune foglie di dragoncello ed un disco di lingua scarlatta. Collocateli su un piatto tondo d'argento posto su uno strato di ghiaccio e riempitelo di gelatina fino a metà dell'orlo.

2933. — Filetti di pollo in rifreddo alla De Amici (1).

Levate i filetti ad un bel pollo; snervateli e pestateli nel mortaio; quando la carne sarà pastosa come il burro, aggiungete un quarto del suo peso di burro; impastate bene i due ingredienti ed uniteli con un uovo intero; aggiungete sale, pepe e noce moscata. Passate pel setaccio di crine e mettete l'apparecchio in ghiaccio. Dopo un'ora, montate la suddetta farcia con panna doppia, tenendola alquanto consistente: fatene il saggio gettandone un poco nell'acqua bollente. Imburrate dei stampini costelettiformi dritti; riempiteli colla detta farcia, lisciandola colla spatola. Cuoceteli a bagnomaria. Sformateli prima su salvietta, ed in seguito su una piccola placca, e montateli sul ghiaccio. Col resto del pollo, e qualche po' di vitello, preparate un buon fondo che servirà per fare una succosa salsa rifredda (*chaufroix*) e gelatina, che finirete con panna, e colla quale velerete le costolette decorandole con una stella di lingua scarlatta, tagliata con apposito stampino. Scegliete 4 pomidori di forma regolare e sodi di polpa; sbucciateli, divideteli a metà, levatene l'acqua ed i semi, indi marinateli con sale, pepe, olio, aceto, lauro, timo, cipolla, carote, gambi di prezzemolo, e metteteli in serbo sul ghiaccio. Due peperoni gialli, ben polposi, conditeli con olio, sale, limone e poneteli in ghiaccio. Dopo un'ora circa, asciugate bene i pomidori ed i peperoni, e riempiteli d'un'insalatina di piselli, capperi, pollo, e peperoni, legati con una maionnesa gelatinata. Riponeteli in ghiaccio. Sopra un rialzo di riso intagliato a due gradini, ponete un'altro tampone, e sopra a questo una piccola coppa. Nella coppa mettete dei tartufi lucidati colla gelatina. Al tampone appoggiate le costolette, francandole con un filo di gelatina spinta col cornetto. Al primo gradino disponete i pomidori ed i peperoni tagliati a spicchi uguali di forma e misura, alternandoli con piccoli bottoni di gelatina spinta col cornetto. Alla base ponete dei bei crostoni di gelatina.

(1) *Dedicata al sig. Paolo De Amici, milanese, rinomato capo cuoco, direttore delle R. R. Cucine.*

2936. — Filetti di pollo alla scarlatto in gelatina.

Versate un leggero strato di gelatina di pollo in uno stampo a cilindro. Ponete su ghiaccio. Appena siasi congelata, guarnitela con bianco di pollo e lingua. Consolidate la decorazione con qualche cucchiaiata di gelatina. Continuate a riempire lo stampo con uno strato di filettini di pollo, cotti leggermente nel burro, e fissateli con poca gelatina; indi di questa versategliene sopra abbastanza da ricoprirli. Appena sia raffermata anche quest'ultima, finite di riempire lo stampo con uno strato di lingua allo scarlatto, tagliata della medesima forma dei filetti. Ponete a congelare. Al momento di servire, sformate sul piatto, e nel centro ponete un'insalata composta di piselli, di carote, di fondi di carciofi e broccoli, tagliati della medesima grossezza dei piselli, e legata con salsa maionnesa.

2937. — Prosciuttini di pollo alla Vestri (1).

Disossate il numero necessario di coscie di pollo di media grandezza; gustatele e riempitele con una farcia di pollo con dadolini di fegato grasso e tartufi. Cucite e riformate le coscie imbottite e marcatele in teglia burrata. Dopo averle rosolate un pochino, bagnatele con bicchiere di vino bianco secco di Grave ed un bicchierino di cognac *Etruria*; fatelo ridurre. Bagnatele allora con un buon fondo di vitello, copritele ermeticamente e cuocetele completamente. Servitele sopra un riso bianco addizionato di tartufi di Piemonte, e salsate colla loro cottura.

2838. — Anitroccoli di pollo alla Cougnet.

Disossate dieci coscie di pollo, lasciandovi un pezzetto di stinco e badando di non rompere la pelle. Apparecchiate 400 gr. farcia di pollo, alla quale unirete 100 gr. di prosciutto cotto, 50 gr. di tartufi neri e un bicchierino di cognac. Farcite le coscie e cucitele con del filo, indi ravvolgetele in tante pezzuole dando loro forma di anitroccoli. Fatele cuocere in buon fondo di sugo di carne; lasciatele intiepidire in esso, indi sballatele e ravvolgetele di nuovo in altre pezzuole, cercando sempre d'imitare il meglio possibile la detta forma e mettetele a raffreddare in ghiaccio. Passate per stamigna la loro cozione, disgrassatela e con essa preparate una salsa rifredda bruna. Levate dalle pezzuole gli anitroccoli, togliete loro il filo, e, mediante pennello intriso di detta salsa, formate su di loro una camicia, passandovi il pennello a più riprese. Con del burro manipolato e colorito oscuro, foggiate le testoline, alette e code; attaccatele e passatele anch'esse nella suddetta salsa; formate gli occhi con due grani di pepe e dateci un po' di giallo al becco, indi lucidateli con gelatina sciolta. Coprite con burro di Monpellier uno zoccolo formante una vaschetta; collocatela sul piatto e formate al centro di questa una roccia con apposito sostegno di legno, coperto esso pure di burro Monpellier. Alla sommità piazzate un'aquila, avente fra gli artigli il vessillo italico. Con della gelatina imitate una cascata che esca dal disotto della suddetta aquila. Con dell'altra gelatina chiara, fredda e meno collosa della prima, formerete tutt'intorno, sempre nella detta vaschetta, una specie di laghetto, nel quale disporrete gli anitroccoli. Così, pure, mediante burro Monpellier, formate la sponda verdeggiante, con qualche fiorellino. Internamente metterete dei piccoli pomidori e girelli di carciofi ripieni di tartufi e maionnesa.

---

(1) *Gaetano Apollonio; ballerino celebre, di Firenze (1729-1808); fu soprannominato, a Parigi, le* Dieu de la danse. *Colla Taglioni e la Cerrito resero sublime ed insuperabile l'arte coreografica italiana all'estero.*

2939. — Medaglioni di pollo alla Spontini (1).

Fate una galantina di pollo co' tartufi, tenendo la composizione di dimensione molto più piccola dell'ordinaria, e di forma rotondissima, e del diametro d'un pezzo da cinque franchi. Cotta e raffreddata, tagliatela a dischi, passandoli in una *chaufroix* bianchissima. Decorazione e montatura a piacere vostro.

2940. — Medaglioni di pollo alla fiorentina.

Preparate dei medaglioni col medesimo composto della formola precedente; teneteli sul ghiaccio. Preparate un soffritto (*mirepoix*) fino, composto: di carote, cipolle, scalogni, timo, lauro, gambi di prezzemolo che farete soffriggere in bianco; aggiungete 3 o 4 pomidoro ben maturi, privi d'acqua e semi; cuoceteli, unendo loro una cucchiaiata di tapioca; il tutto cotto, passate per stamigna. Una parte di questa salsa ed una di suprema servirà a costituire la *chaufroix* colla quale involgerete i medaglioni. Ornateli con decorazioni in pistacchi e tartufi, e serviteli adagiati su un'insalata di legumi, legata con maionnesa, anch'essa legata con gelatina.

2941. — Medaglioni di pollo alla Gonzaga.

Levate i filetti ad un bel pollo, unite a questi la metà del loro volume di filettino di maiale fresco ed un quarto di lardo pure fresco, sale, pepe, noce moscata; pestate bene ogni cosa, ed aggiungete una cucchiaiata di besciamella ridotta e fredda, più un uovo intero; impastate bene e passate; quindi lavorate l'apparecchio e fatene il saggio nell'acqua bollente se riesce della consistenza voluta. Stendete un pannolino, o meglio una carta pergamena bagnata d'acqua fresca; oppure sopra questa ponete della reticella di maiale, indi la farcia, formando una piccola galantina del diametro d'uno scudo d'argento, osservando bene che sia tutta eguale; Passatela in casserola adatta; coprite la vivanda con un buon fondo di pollo. Cuocetela durante 40 o 50 minuti senza lasciarla bollire. Cotta che sia, slegatela, per rilegarla più ristretta; lasciate raffreddare. Sospendetela per modo che non si difformi e mantenga la forma tonda. Fredda, disimballatela, pulitela con un pannolino bagnato d'acqua calda, asciugatela e tagliatela a fette dello spessore di mezzo cent. Riponetele sul ghiaccio, in seguito passatele in una salsa rifredda di pollo. Da una lingua di manzo tagliate tante fette quante i medaglioni. Velatele di gelatina. Preparate un'insalata di legumi, legatela con maionnesa leggermente collata, e formatela in uno stampo a cono. A momento opportuno, sformate l'insalata su rialzo di riso intagliato, adagiateci sopra i medaglioni, alternandoli colle fette di lingua gelatinate. Contornate la base con bei crostoni di gelatina.

(1) *Compositore insigne di musica, napoletano, autore dell'opera:* La Vestale, *suo capolavoro.*

Delle Spume fredde.

La composizione delle Spume fredde — scrive A. Escoffier, nella sua *Guide du Cuisinier* — comporta generalmente come proporzione: un litro di puréa dell'elemento principale; 2 decil. e mezzo di gelatina fusa, 4 decil. di vellutata e 4 decil. di panna lenta che, frustata, rappresenta 8 decil. Queste proporzioni possono trovarsi soggette a leggere modificazioni, secondo la natura dell'elemento impiegato, come, pure, in certi casi, si può impiegare soltanto la gelatina oppure la vellutata.

L'operazione consiste nell'addizionare, primieramente, la purea iniziale, con la gelatina e la salsa, o con l'una o con l'altra, lavorando leggermente sul ghiaccio, e di completare con la panna montata; osservando che l'assaporamento dev'essere regolato accuratamente.

Le spume si modellano in piccole cassolette, o in timballi d'argento speciali, il di cui fondo viene velata con gelatina, e le di cui pareti sono coperte con carta, rimontante di 2 cent. al disopra degli orli, per modo che l'apparecchio rassomiglia ad una specie di soffiato. Queste Spume sono poste a rappigliare in luogo fresco oppure in armadio frigorifico. Non dimenticate, prima di servire, di togliere la carta, distaccandola dalla spuma con la lama d'un coltello bagnata nell'acqua tiepida, e tirandola adagino.

Si possono anche montare le spume, principalmente quelle di selvaggina, in uno di quegli utensili in argento od in cristallo, addottato per i servizî moderni. In questo caso, la decorazione è applicata direttasulla Spuma che è lustrata con gelatina, e circondata da sovrane diacciate. In fine la moda che usava generalmente una volta — e che è ancora usata oggidì da parecchi — consiste a modellare le Spume in stampi uniti o sbalzati con disegni incamiciati di gelatina ben chiara e decorati con degli elementi in rapporto con l'apparecchio delle Spume in trattamento.

Spumettine fredde.

Le spumettine fredde si modellano in stampini ovoidei, o in altri di questo genere, incamiciati con gelatina ben chiara. L'interno delle Spumettine fredde è sempre farcito con una dadolata (*salpicon*) composta con l'elemento dell'apparecchio (sia pollame, selvaggina, fegato grasso, ecc.) e di tartufi. Queste spumettine possono anche, in certe occasioni, essere involte in una salsa rifredda, d'una maniera o dell'altra, secondo la natura dell'apparecchio. In questo caso, esse sono modellate in stampi non incamiciati di gelatina, e messe a raffreddare in luogo fresco o in rinfrescatoio. Si montano allora in utensili in argento o in cristallo, sopra uno strato di gelatina leggermente solidificata, e ricoperta d'un mantello di gelatina. Queste spumettine involte nelle salse rifredde sono, ben inteso, decorate prima di essere montate nell'utensile.

2942. — Spumette " Regina Margherita „.

Preparate tre diverse spumette leggerissime: una di bianco di pollo, che risulterà bianchissima; l'altra di magro di prosciutto cotto, che sarà rosea; la terza di fegato d'oca. Avrete pure della gelatina di pollo bianchissima e leggerissima. Messo in ghiaccio uno stampo leggermente scannellato, velatelo con gelatina, lasciatela rassodare. Disponete un primo strato di spuma di pollo, alto un cm., raffermata la quale, versate della gelatina, formando uno strato della medesima altezza; indi uno di prosciutto colla gelatina, sopra poi il fegato colla gelatina, e via di seguito, alternando i colori, framezzando ai colori la gelatina. Riempito lo stampo, lasciate in ghiaccio un paio d'ore. In un piatto di cristallo

ad orlo rialzato, versate la spuma, coprite il fondo con gelatina e guarnite colle seguenti guarnizioni: Da un fegato d'oca ricavate tante pallottoline, passatele in una *chaufroix* bruna, e ponetene due mucchietti attorno alla spuma. Delle creste cotte verranno farcite con lingua, tartufi e fegato, il tutto tagliato piccolissimo e legato colla suddetta *chaufroix*, quindi passate nella *chaufroix* bianca dei granelli di pollo. Disponete (tramezzando) il tutto attorno alla spuma e situate il piatto sopra un blocco di ghiaccio tagliato artisticamente come si rileva dalla *figura 136*.

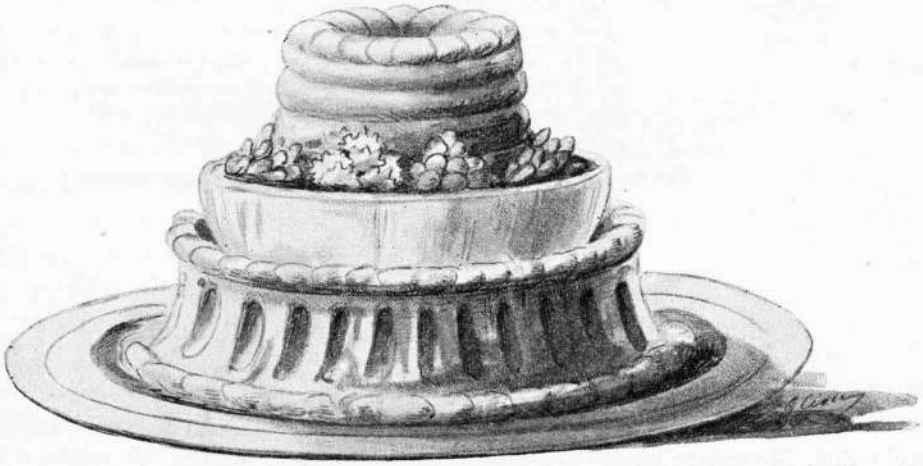


Fig. 136. — Spumette " Regina Margherita ,,.

2943. — Spumettine di pollo alla Lippi (1).

Decorate degli stampini per darìole con lingua e tartufi, alla foggia detta « certosina ». Incamiciate i suddetti con una spuma di pollo, e riempiteli con una lattata di sparagi, terminate con la detta spuma e cuoceteli in bagnomaria. Preparate delle tortelette piccole di pasta a mezzo burro ben bianche. Al momento di sformare le spumettine, ponetele, ad una ad una, nelle tortelette, e disponetele su gradini di riso. Servitele con a parte una semidiaccia al fumetto di vino di Montepulciano.

2944. — Spuma di pollo alla Murat (2).

Cuocete circa 300 gr. di maccheroni grossi di Napoli, detti « Ziti », oppure di quelli detti « maniche di frati »; metà in acqua semplicemente salata, l'altra metà in acqua zafferanata e sale per colorirli di giallo. Cotti che siano, scolateli e rinfrescateli, indi tagliateli a piccoli anelli. Con questi foderate uno stampo burrato per spume. Poi, con della

(1) *Frate Filippo Lippi, rinomatissimo pittore fiorentino (1412-1469), tra i suoi capolavori si ammira l'*Incoronazione della Madonna.

(2) *Gioacchino Murat, cognato di Napoleone I, e suo aiutante di campo (1796) in Italia ed in Egitto. Sposò Carolina Bonaparte, fu a Marenco, quindi creato maresciallo e principe dell'Impero, divenne Re di Napoli (1808-15). Venne fucilato a Pizzo in Calabria (1815).*

farcia di pollo montata con panna ben frustata, incamiciate altamente lo stampo (avendo cura di non staccare la decorazione, lasciando un vano nel mezzo per metterci una finanziera legata con suprema ridotta. Coprite col rimanente della farcia, e cuocetela in bagno maria. Salsate con suprema al sugo di funghi, e servitene in salsiera a parte (*V. fig. 137*).

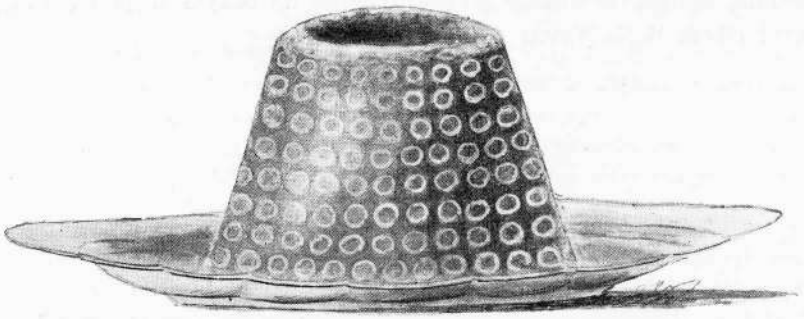


Fig. 137. — Spuma di pollo alla Murat.

2945. — Spuma d'arnioni di pollo in gelatina.

Fate cuocere lentissimamente 300 gr. d'arnioni di pollo con un decil. di madera, una noce di burro, sale pepe; lasciateli raffreddare; sgocciolateli e scocciateli, passateli per setaccio fino. Mescolate questo passato con 100 gr. di bianco di pollo e 50 gr. di fegato grasso, il tutto pestato nel mortaio e passato per setaccio, come si è detto per le *Spume di pollame*. Lavorate questo apparecchio sul ghiaccio, mescolandogli 2 decil. di panna montata e 2 cucchiaiate di gelatina ridotta. Riempite con questa spuma uno stampo unito, del quale avrete gelatinate e decorate le pareti. Ricoprite completamente la spuma con della gelatina di pollo; fatela rappigliare ponendo lo stampo in una terrina ripiena di ghiaccio trito. Gelatinate le pareti d'uno stampo da bordura, la di cui apertura interna corrisponda al diametro della spuma; guarnitelo di creste e di arnioni salsati a rifreddo e decorati con dettagli in tartufi e pistacchi. Situate la spuma e la bordura su d'uno zoccolo di ghiaccio vivo, oppure su d'un piedestallino basso di riso intagliato, decorato con burro di Montpellier.

2946. — Spumette al Rinascimento italiano.

Decorate degli stampini per darìole (sistema certosino) con lingua e tartufi neri. Incamiciateli con spuma di pollo e riempite il centro con dei quadrettini di fegato grasso legato con una suprema. Cuoceteli a bagnomaria. Sformateli e metteli in basse tortolette di pasta d'alzata fina e di giusta dimensione. Piazzetele su gradini di riso e servite a parte una semidiaccia alla cozione di tartufi.

2947. — Spumettine di pollo alla Galletti (1).

Incamiciate con gelatina bianca uno stampo cilindrico; decorate la parte superiore con lingua scarlatta, riempitelo con una spuma di prosciutto cotto, ben rosso. Prendete

(1) *Teresa Galletti-Gianoli, celebre cantante lirica bolognese, divina interprete della* Favorita *di G. Donizzetti.*

degli stampini di forma semiovata, velateli essi pure con gelatina, ed incamiciateli con spuma di pollo molto leggera. Abbragiate, con burro e poco prosciutto, del rosso di carote; pestatelo con una terza parte di tartufi neri e passate per lo staccio; lavorate il composto rendendolo liscio, montatelo con gelatina ed un poco di lattemiele; gustate con sale e pepe; riempite con esso gli stampini, e, congelati per bene, levateli. Passate la parte superiore in una *chaufroix* scura, ed il rimanente in una *chaufroix* bianca, colla quale decorerete la parte bianca servendovi dei tartufi neri per il gambo; dei pistacchi per le fogliette verdi, e pel bottoncino rosso servitevi della lingua allo scarlatto. Un rialzo verrà decorato con pasta come rappresenta il disegno. Disponete al centro lo stampo grande, circondate la base coi piccoli; con cornetto di gelatina fermateli, e circondate il piatto con crostoni della medesima. Sormontate la spuma con una spadina composta con tartufi e creste (*V. figura 138*).

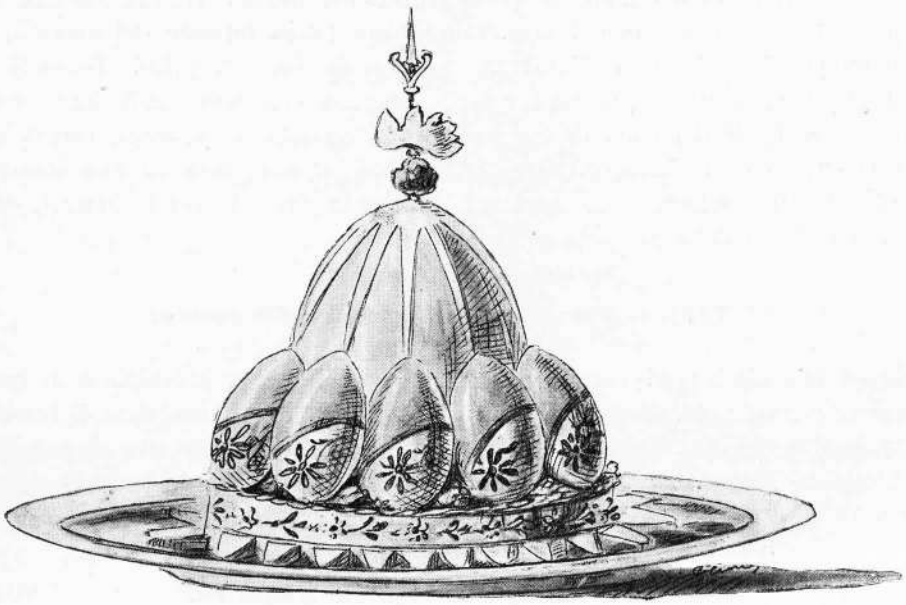


Fig. 138. — Spumettine di pollo alla Galletti.

2948. — Spumette di pollo all'italiana.

Preparate una leggera spuma di pollo. Riempite 12 cassettine di carta (forma darìole), tempestatene 4 con lingua; 4 con tartufi neri e 4 con pistacchi, il tutto tagliato a piccolissimi dadi; velate leggermente con gelatina bianca. Al centro di un adatto piatto rotondo, ponetele un piccolo tronco in burro, sormontato con fiori freschi. Disponetegli attorno le spumette alternando i colori, contornate il piatto con gelatina.

2949. — Spuma d'arnioni di gallo.

Cuocete adagio, in mezzo decil. di marsala e mezzo decil. di gelatina bianca di pollo, 300 gr. d'arnioni di gallo. Lasciateli raffreddare nella loro cottura o cozione. Freddi spellateli, pestateli e riduceteli a purèa. Pestate e passate pel setaccio: 100 gr. di bianco di pollo e 50 gr. di fegato grasso, gia cotti; a questa purèa unite quella d'arnioni. La-

vorate il composto sul ghiacco, ed unitegli 2 decil. di panna e 2 o 3 cucchiaiate di gelatina ridotta, ben gustata ed alquanto consistente. Con questa riempite uno stampo incamiciato con gelatina di pollo chiara; decoratelo con tartufi lingua e pistacchi. Appena rappreso l'apparecchio ricopritelo completamente della medesima gelatina. Lasciatelo in ghiaccio per circa un'ora e mezza. Nel medesimo tempo avrete preparata una bordura, incamiciata di gelatina di colore un pochino più pronunciato, e del diametro un po' più larga dello stampo a spuma; tappezzate le pareti d'essa con creste, *chaufroix* e arnioni; che decorerete, quindi riempite con gelatina. Al momento opportuno rovesciate la bordura su zoccolo di ghiaccio e sopra la spuma.

2930. — Fondenti di pollo alla Carignano.

Fate una purèa con dei filetti di pollo stufati nel burro; riunite assieme un po' di suprema con della *chaufroix* ben ridotta. Con questa purèa formate dei chenelli, mettendo nel mezzo un pochino di purèa di tartufi, finita con gelo di pollo. Teneteli un po' di tempo sul ghiaccio, indi passateli nella detta suprema col *chaufroix*. Velateli e decorateli. Serviteli su zoccolo di riso; nel mezzo ponete un'insalata di sparagi, tartufi e pollo legata leggermente con maionnesa. Questa insalata la formerete in uno stampo a cono, che decorerete principalmente con asparagi. Ponete in giro ad essa i chenelli, ed ai piedi dello zoccolo mettete della gelatina in crostoni.

2931. — Piccoli soffiati di pollo alla panna.

Pestate nel mortaio il petto cotto d'un bel pollo, unendogli 2 cucchiaiate di besciamella; quindi passate per setaccio. Lavoratelo con 3 tuorli d'uovo e 3 cucchiaiate di farcia di pollo; mezz'ora prima di servire, unite a questo apparecchio 2 bianchi d'uovo montati a neve e mezzo bicchiere di panna montata. Riempitene per tre quarti dei cartoni appositi. Cuoceteli come di regola e serviteli su tamburello di pasta a due gradini.

2932. — Soffiato di fegati di pollastre.

Prendete 6 bei fegati di pollastra o di cappone, ed il medesimo peso di fegato di vitello. Ponete i fegatini a sgorgare nell'acqua fredda durante qualche ora, e ciò onde togliere loro il gusto d'interiora che sovente acquistano se le pollastre non sono state sbuzzate subito dopo essere state uccise, tanto più se i fegati rimasero rinchiusi con le budella vario tempo. Però, nel caso contrario, è superflua e meno rigorosa questa operazione preliminare. In ogni caso, mutate l'acqua ai suddetti fegati di pollastra, poi scaldateli lentamente fino al punto che l'acqua sia pel bollire, senza però attingere quel punto di ebollizione, poichè i fegati diventerebbero sabbiosi e di gusto un po' forte. Sgocciolateli, pestateli nel mortaio con il fegato di vitello, insieme ad una punta d'aglio e poco prezzemolo tagliuzzato, e mescolate omogeneamente il tutto; aggiungete, poco a poco, 1 decil. e mezzo di salsa besciamella quasi raffreddata, e 4 tuorli d'uovo sbattuti, che farete amalgamare anch'essi, e finalmente aggiungete i 4 albumi montati a neve ben ferma. Versate in uno stampo cilindrico, da 10 a 12 cent. di diametro, burrato e spolverato con grattuggiata di midolla fresca di pane, finamente setacciata; coprite e fate cuocere in bagnomaria durante 30 o 40 minuti, regolandovi secondo il calore del forno.

2953. — Celestine di pollo alla principessa " Jolanda ,,.

Da un pane di pollo alla duchessa d'Aosta, (V. form. 2954), asportate, col tagliapaste, 12 dischi del diametro d'uno scudo, alti 3 cent. Col cucchiaio vuotateli nel mezzo e riempite il vuoto con un pezzetto di cervello di vitello cotto al fumetto di tartufi, e coprite con una cucchiaiata di buon *chaufroix* scuro. Passate poi i 12 dischi in un *chaufroix* bianco e poneteli in ghiacciaia. Preparate 12 piccole creste, 12 granelli di eguale grossezza; passate in asticciole piccolissime una cresta e granelli, lucidatele a gelo con *chaufroix*

Fig. 139. — Celestine di pollo alla principessa " Jolanda ,,.

bruno e ponetele in ghiaccio coi panetti. Preparate un corno d'abbondanza in paraffina, decorato con buon gusto. Prendete un tamburello in legno bassissimo; nel centro poneteci una piccola asta di ferro che deve passare nel mezzo del corno, a giusta altezza del medesimo, affrancatela con un rotondo di legno all'estremità del corno; copritelo di burro, così pure il tamburello. Disponetelo sopra un piatto ovale; ponete dietro al corno un cigno in grasso modellato a mano. Prendete le 12 cassettine rotonde; ponete i panetti nelle medesime, su ciascuna infiggete le asticciuole ed affrancatele con buon gusto nel crostone. La base del tamburello guarnitela di gelatina (*V. figura 139*).

2954. — Pane di pollo alla Duchessa d'Aosta.

Levate il petto a due pollastre arrostite, pestatelo con tartufo bianco di Piemonte; uniteci 6 tuorli d'uovo, una cucchiaiata di reggiano, una tazza di vellutata; passate pel setaccio e ponete la purèa in terrina, assaporandola con sale, pepe e noce moscata, unendo qualche cucchiaiata di panna fresca. Ungete uno stampo a timballo, e mettete sul fondo un rotondo

di carta unta ed infarinata; vuotateci entro il composto, che farete cuocere a bagnomaria, ed in forno di calor moderato, avendo cura che sobbolla adagino senza rialzarsi. Cotto, ritiratelo, e quando sarà ghiaccio, levatelo dallo stampo per farne uso in diversi modi.

2955. — Panettini di pollo Gaetana Agnesi (1).

Con un composto di pane di pollo riempite degli stampini per piccoli savarini cuoceteli a bagnomaria, e metteteli in ghiaccio. Raffreddati, sformateli e passateli in una salsa rifredda (*chaufroix*) bianchissima, e riponeteli in ghiaccio. Con 2 o 3 cucchiaiate di fegato grasso, ed una di burro, fate una pasta e lavoratela in ghiaccio per indurirla; poscia, di questa fate tante pallottoline quanti stampini vi occorrono, tenendoli un po' più piccoli del buco dei panetti. Rotolate le pallottoline dentro una tritatina di tartufi, tritati finissimi per modo da dar loro la parvenza di veri tartufi; riponeteli in ghiaccio; velateli di gelatina. Intanto decorate con lingua e pistacchi i panetti, lucidateli del pari con gelatina e nel centro poggiate le pallottoline, in modo da costituire una cosa sola. Eseguite la montatura secondo il gusto vostro o dei commensali.

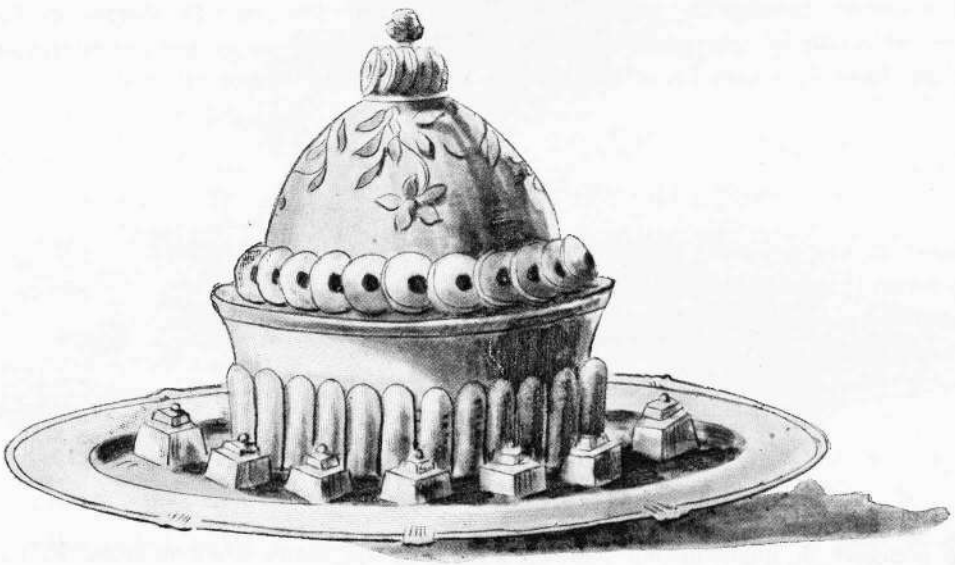


Fig. 140. — Crostate di pollo alla Duchessa di Genova.

2956. — Crostata di pollo alla Duchessa di Genova.

Formate la crostata con pasta da pastello (*patè*); incamiciatela con spuma di prosciutto; riempitela con una *monglass* fatta con prosciutto cotto e tartufi, e legata con fine salsa vellutata al vino bianco; coprite con la suddetta spuma di prosciutto in forma conica. Decorate con medaglioni di pollo, posti intorno all'orifizio della crostata, come pure sul vertice che coronerete con un bel tartufo. Ornate, tanto i medaglioni che la spuma, con dei motivi floreali, mediante lamelle di tartufo ben intagliate, e pistacchi spaccati ben verdi; velate tutto con gelatina. Cortornate la base della crostata con crostoni di gelatina posati sul fondo del piatto rotondo di servizio (*V. figura 140*).

(1) *Letterata milanese (1718-1799), che a 10 anni scrisse in latino una orazione in difesa del suo sesso. Dottissima in greco e in matematiche insegnò dalla cattedra dell'Ateneo bolognese, fino al 1752.*

2957. — Timballetti alla Visconti.

Con una composizione di spuma di pollo riempite degli stampini per darìole; cuoceteli in bagnomaria, e lasciateli raffreddare. Passateli in una bianchissima *chaufroix* di pollo. Rassodata questa, asportatene il centro col tagliapaste, in modo da produrre un piccolo pozzetto. Riempite questo con una spuma di prosciutto cotta, frammischiata con tartufo, prosciutto e creste, il tutto tagliato a quadrettini. Lisciate bene i timballetti a bomba, e decorateli con tartufi e pistacchi.

2958. — Timballetti all'italiana.

Con un'apparecchio di spuma di pollo, riempite degli stampini a darìole. Cuoceteli a bagnomaria, indi, sformati, lasciateli raffreddare. Passateli in una *chaufroix* bianchissima di pollo. Dopo raffermato l'apparecchio, levate il centro del timballino mediante tagliapaste, praticando un pozzetto. Riempitelo con insalata all'italiana, un po' legata. Decorateli e serviteli con dei crostoni di gelatina. Montatura a piacere.

2959. — Timballetti di pollo all'Aganoor (1).

Con una farcia di pollo finamente montata con panna doppia, riempite 12 darìoli di media grandezza e cuoceteli lentamente a bagnomaria. Lasciateli raffreddare; smodellateli e passateli in una *chaufroix* alla panna; metteteli un po' in ghiaccio, indi, con un tagliapasta levatene due terzi, formando un timballetto. Con un petto di pollo cotto in fondo gelatinoso, 100 gr. di punte di asparagi, un po' di suprema e gelatina, ammannite una spuma leggera; aggiungendo un bicchiere di panna montata. Riempite a cono i timballetti, decorateli, e serviteli su gradini di riso, contornati da crostoni di gelatina.

2960. — Timballetti di pollo alla Demidoff (2).

Sul fondo dei timballetti disponete due anelli di varie dimensioni: uno di tartufi più grande, l'altro di lingua più piccolo, lasciando, tra l'uno e l'altro, uno spazio che corrisponda alle due dimensioni. Incamiciate i timbaletti con una spuma di pollo, e nel mezzo ponete una crèma di prosciutto cotto. Cuoceteli a bagnomaria, sformateli e metteteli in tortelle basse di pasta a mezzo burro *(brisée)* e, cotti chiari, posateli su due gradini, e serviteli con una semidiaccia alla cozione di tartufi.

2961. — Galantina di pollo all'italiana.

Disossate una bella pollastra, indi levatene la carne delle coscie ed i filetti minori, ed uniteli a 100 gr. di prosciutto, gr. 150 di lingua scarlatta, 100 gr. di lombo di maiale, 100 gr. di vitello, tagliato tutto a quadrettini, 200 gr. di tartufi, 300 gr. di lardo, tagliati a dadini, e poneteli in recipiente di terraglia verniciata. D'altra parte, prendete: 100 gr.

---

(1) *Vittoria Aganoor-Pompili, soave poetessa italiana, spentasi a Roma il 7 maggio 1910, susseguita nella tomba dal marito — che si uccise, dal dolore provato per la sua dipartita, presso la salma di lei — Era nata a Padova dal conte Edoardo Aganoor, nobile persiano, che aveva sposato un'italiana, Giuseppina Pacini di nobile famiglia milanese. Era allieva del celebre umanista l'abate Zanella.*

(2) *Il principe Pietro Demidoff, duca di San Donato, munifico boiardo russo, che a Pratolino (Firenze), ridusse la sua villa sontuosa ad un vero museo d'arte antica e moderna.*

di vitello, 100 di lombo di porco, 50 gr. di lardo, e pestate questi ingredienti nel mortaio riducendoli a farcia. Condite con sale, pepe, noce moscata, una foglia di lauro, ed altre spezierie; versateci un decil. e mezzo di marsala ed un bicchierino di cognac, ed in fine la farcia, manipolando bene il tutto con la dadolata già pronta. Coprite con piatto, mettete l'apparecchio ottenuto per 24 ore in ghiaccio. Con questo composto riempite la pollastra; cucitene le aperture, indi avvolgetela in tovagliolo burrato e spruzzato con qualche goccia di limone, procurando di darle bella forma. Cuocetela, per circa 2 ore, in buon fondo di gelatina, unendole un bicchiere di vino bianco secco. Passatela, e quando sarà semifredda, levatela dalla sua cozione, slegatela per stringerla maggiormente e ridarle la primitiva forma. Rimettetela nella sua cozione e lasciatevela durante 24 ore. Sgrassate la cozione e chiarificatela, per modo da ottenere una buonissima gelatina chiara. Togliete i punti alla pollastra, paratela e tagliatela uso galantina; unitela in seguito, velatela con la propria gelatina. Servitela su piatto contornata da gelatina.

2962. — Galantina di pollo alla Prefettessa.

Prendete una pollastra non troppo giovane, nè troppo grassa, fiammeggiatela e non vuotate che il gozzo, praticando un taglio nella pelle del collo, e lasciate tutta la pelle aderente al corpo cercando di non forarla nè altrimenti danneggiarla. Tagliate le ali rasenti al corpo, le zampe al disotto del ginocchio. Ponete la pollastra sul ventre, colla testa a voi rivolta; con un coltello ben affilato, praticate un'incisione lineare che partendo dalla nascita del collo vada a terminare al groppone; staccate la pelle dai due lati, per mettere a nudo le scapole colle clavicole, poi le ali, e tagliate la pelle alla nascenza della testa; rovesciate le carni all'indietro, lasciando intatti i due filetti gentili sull'osso dello stomaco o carena sternale; torcete le coscie sul dorso, e staccatele sezionando il tendine che le tiene attaccate alla giuntura; terminate di staccarne la carne; la carcassa della pollastra si troverà allora svincolata tutta intiera. Asportate con precauzione i filetti gentili e la carena; svuotate l'interno, e se il fegato è bello, mettetelo nella guarnitura col polmone, altrimenti nò. Disossate le ali, quindi le coscie, circoncidendo le articolazioni per svincolare i capi articolari mantenuti nelle giunture con tendini e cartilagini. Rimettete le ali e le due coscie al posto, dopo averle disossate, facendo risortire la pelle mediante una leggera pressione al disopra. Togliete i due tendini (detti impropriamente nervi) ai filetti mingherlini o gentili, tagliati trasversalmente nel mezzo; metteteli in un ampia terrina, dove tutte le guarniture verranno a riunirsi per preparare la farcia.

Tagliate a grossi dadi del lardo grasso scotennato (150 gr.), e del prosciutto crudo (200 gr.), dei tartufi (100 gr.), della lingua scarlatta (60 gr.), tutto a dadolata. Pestate 600 gr. di filetto di porco con 200 gr. di lardo fresco e passate per staccio fino. Ponete ogni cosa nella terrina; aggiungeteci 40 gr. di pistacchi decorticati ed imbianchiti, 15 gr. di sale, 15 gr. di spezierie miste con bicchierino di cognac e mezzo bicchiere di vino bianco. Mescolate e triturate (cioè schiacciando col cucchiaio di legno e non *tritando*) il tutto durante 2 minuti, onde ottenere una buona miscela omogenea. Distendete la pollastra ben aperta; metteteci dentro l'apparecchio di farcia ottenuto; ricoprite, riunendo i due lembi della pelle già staccata (non cuciteli perchè ciò sovente fa aprire o fondere la gelatina); rovesciate la pelle del collo, stendendo bene sul dorso. Ungete la parte angolare di una salvietta con 20 gr. di burro e poneteci sopra il petto della pollastra farcito, e racchiudetelo senza troppo rinserrarlo; formato il gruppo, riunite e rotolate le altre porzioni della salvietta onde rafforzarlo, e legatelo con cordicella — non troppo forte — come se

fosse una mortadella. Stendete sul fondo di una bragiera o vaschetta di rame ben stagnata, delle cotonne fresche di maiale (100 gr.), 2 cipolle ed una grossa carota tagliata a fette sottilissime, i ritagli ed estremità della pollastra, punte d'ala, zampe, ventriglio; su questa lettiera posate la galantina, e tutto intorno e al dissopra disponete: un pieduccio di vitello bislessato, 500 gr. di garretto di vitello, 500 gr. di sottocoscia di bue; coprite. Fate sudare, durante 10 minuti, su fuoco piccolo; bagnate con un quarto di litro di vino bianco e con 3 litri d'acqua; fate bollire; schiumate; aggiungete 10 gr. di sale di cucina con mazzetto guarnito, 2 o 3 chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio e lasciate subbollire (a quattro quinti coperchiato) lentamente, durante 2 ore e mezzo. Togliete la galantina e ponetela a raffreddare su piatto durante un quarto d'ora, lasciate che il rimanente della cozione cogli altri elementi contenuti nella bragiera continuino a cuocere adagino durante ancora 2 ore. Sballate la galantina sul tavolo con molta precauzione; strizzate la salvietta, aggiungendo il liquido spremuto nella bragiera; lavate la salvietta e rinserrateci la galantina, rotolandovela come un grosso bodino; annodate le due estremità presso la galantina con doppio filo. Ponetela dentro un piatto lungo, il petto appoggiato snl fondo del piatto; collocate sulla galantina un'assicella che caricherete con due pesi di bilancia di un Kg. caduno. Ciò fatto, lasciatela raffreddare completamente, cioè fino all'indomani.

Per ottenere la gelatina, passate il sugo della bragiera e sgrassatelo. Sbattete in una casserola 2 o 3 albumi d'uovo, un bicchiere di madera; spremeteci il succo di mezzo limone; aggiungeteci qualche grano di pepe, qualche foglia di dragoncello, 4 o 5 foglie di gelatina; gustate se basta di sale, ed aggiungetene se manca; versate allora il sugo nella casserola e fate bollire rimestando colla frusta. Così otterrete la gelatina. Stendete sulla capra una fine salvietta sterilizzata e bagnata, versateci sopra la gelatina, e lasciate colare sospendendo i 4 cappî della salvietta, e premendo leggermente finchè tutta la piú chiara sia passata; versatela in uno stampo per genovese od in saltiera a bordo molto alto; lasciate raffreddare fino al domani. In un piatto ovale molto fondo e capace di coprire comodamente la gelatina, ma per modo da non esservi intorno più di un cm. di distanza tra la galantina ed il margine interno dello svasamento del piatto, versateci un leggero strato che lascerete consolidare; posateci allora il petto della galantina già sballata; versateci sopra altro strato di gelatina e lasciate raffermare, per modo da gelare bene la pollastra; sicchè, una volta ben congelata, potrete rovesciarla sul piatto di servizio. Sformate la gelatina, che avevate posto nello stampo da genovese, versandola su d'una salvietta inumidita con acqua fredda; tagliatene delle fette di 1 cm. di larghezza; tagliate anche della gelatina in forma di denti di sega, e circondate la galantina drizzata su quel piatto. Servitela dettagliata a piccole fette ben disposte, con gelatina, su piattini d'argento, specialmente per servizio di piccole tavole, nei *buffet* di feste da ballo, *lunch* e simili.

2963. — Pasta o conserva di pollo e prosciutto all'inglese.

Queste paste, o *potted*, sono molto usitate in Inghilterra, specialmente per l'asciolvere o colazione (*lunch*), e molto frequenti in occasione di escursioni e di partite di caccia. Le rinomate case commerciali di conserve alimentari *Cross and Blackwell;* A. Escoffier, ecc., spediscono nel mondo intiero i loro *potted* di prosciutto, di pollo, di gamberette, ecc., confezionati nell'identico modo. Questo pastello può essere anche fatto colle rimanenze di pollame di un banchetto, contribuendo all'arte di utilizzare gli avanzi.

Disossate il pollo; prendete altrettanto in peso di prosciutto; pestate nel mortaio, aggiungendo, per ogni 500 gr. di carne, 125 gr. di burro tiepido chiarificato, una cuc-

chiaiata di estratto di carne del Liebig, un po' di macis e una punta di caienna; passate per grosso setaccio; mettete questo passato dentro alberelli di porcellana bianca, o di coccio ben verniciato, come quelli adoperati per le conserve di frutta e marmellate; stivate bene affinchè vi rimanga il meno possibile dell'aria; riempite il vaso fino ad un cent. al disotto dell'orlo; coprite con uno straterello di sugna oppure di burro chiarificato quasi freddo, e con un rondello di carta; conservate in luogo fresco. Serve per tartine al burro.

Del Tacchino o " Pollo d'India „.

Già abbiamo accennato all'origine del tacchino, — detto impropriamente « pollo d'India » — sempre per quell'errore primordiale datante da Cristoforo Colombo, che credette di avere scoperto le Indie occidentali, e, con tale persuasione, i primitivi aborigeni del continente americano, dalla faccia rameica, o « Pelli Rosse », continuano ad essere chiamati *Indos*. Perciò, malgrado le tante contestazioni in proposito, noi riteniamo il tacchino d'origine americana e discendente dallo *wild-cock* o tacchino selvatico di cui parla Brillat Savarin nelle sue Meditazioni.

Quando, nel 1573, Carlo IX, re di Francia, mandava a regalare a Sua Santità Gregorio XIII dodici tacchini, il dono parve, ed era realmente, degno di un re, perchè quei tacchini erano i primi che si vedevano in Europa. Infatti, non molti anni dopo, il Champier, nel suo libro: *De re cibaria*, scriveva: « Da qualche tempo si vedono certi uccelli stranieri, che vengono detti: *polli d'India*, perchè sono stati trasportati nel nostro clima dalle isole indiane, recentemente scoperte da portoghesi e spagnuoli ».

Il tacchino ha le carni più grossolane, come fibra, delle pollastre, ciò non toglie però che queste siano anche molto apprezzate dai buongustai, cominciando da Brillat Savarin venendo fino a Rossini.

Il primo ne fece un elogio ditirambico, chiamandolo uno dei più superbi doni del Dio Como, qualora venga accompagnato, anzi farcito con tartufi. Il secondo non fu meno convinto tessendo l'epicedio del tacchino arrostito nello spiedo e farcito con marroni e tartufi.

Ora si è trovato anche il mezzo di castrare il tacchino, ed ecco il perchè: È vero che la tacchina ha carne più delicata del maschio ed ingrassa più presto, ma essa non arriva che a cinque chilogr., mentre il maschio può arrivare a dieci. Ed a tale realmente giunge la produzione di qualche casa nell'Emilia. Una pollastrella vale un pollastrino, ma è certo che il cappone è superiore assai. Lo stesso avviene pel tacchino castrato che per qualità di carne è superiore alla tacchina e se ne sono ottenuti del peso sino ai quindici chilogrammi.

Il tacchino è migliore nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto perchè piccolo e tenero. Quando la stagione fredda lo consente, si debbono lasciare morti nelle penne per 4 o 5 giorni, ed allora frollano bene e sono gustosi. Si cuociono in umido con vino, erbaggi, e si servono caldi. Si fanno generalmente arrostiti con bardelle di lardo, o in addobbo, freddi; ovvero all'inglese, alla catalana ed alla cipollata. Eccellenti pure lessati accompagnati con salse piccanti, quali la veneziana, la bearnese, con capperi, od anche con salsa coi pomidori freschi.

Noi tralasceremo di dare molte formole di ammannimenti della tacchina o del tacchino castrato, rimandando a tutti quelli che s'addicono alla pollastra ed al cappone — specialmente per i rifreddi e le galantine; ci riserviamo soltanto il « pollo d'India » negli arrosti allo spiedo, come si pratica comunemente e generalmente in Italia ed in Francia, malgrado i fulmini scagliati dal Sig. De Courchamps a Brillat-Savarin, fautore del tacchino arrosto nelle vivande di gran rilievo.

Una pregiudiziale sul tacchino arrosto.

Brillat-Savarin nella sua *Pyhsiologie du goût*, ebbe il torto di classificare il tacchino coi tartufi fra gli arrosti. Questa eresia cucinaria irritò il Signor De Courchamps, il vecchio amico di Lauraquais e del Ximenes, che aveva assistito le tante volte alle cene di Sofia Arnould e del maresciallo di Richelieu. Egli attaccò vivamente Brillat-Savarin in queste linee, che, secondo Alessandro Dumas padre (l'autore del *Grand dictionnaire de la Cuisine*) dimostrano lo sprezzo profondo che la nobiltà della spada ebbe sempre per la nobiltà della cappa e del tocco (orlato di ermellino, ben inteso, da non confondere con quello del cuoco. *De minimis non curat* ecc.). Dopo avere formato una sua ricetta per la *Dinde aux truffes*, aggiunge:

« Non abbiamo bisogno di avvertire che non si deve dare questo piatto che nel primo servizio. Nulla è così grossamente borghese e così *Chaussè d'Antin* quanto di dare od anche di far vedere un dindo ai tartufi come piatto d'arrosto! Non si capisce come l'autore della *Physiologie du goût* abbia potuto ingannarsi sopra un simile argomento. Per parte di Brillat Savarin è l'effetto di una singolare leggerezza o d'una prodigiosa illusione. La stima che egli si era meritato per altri rapporti e il pregio delle sue opere ne hanno molto sofferto ».

« E poi si nega l'esistenza d'una metafisica! », commenta ed epiloga argutamente il senatore prof. Paolo Mantegazza, riferendo questa critica del gastronomo francese, ed aggiunge: « Io ogni giorno mi avvicino invece a questa definizione dell'uomo, come alla più approssimativamente e scientificamente vera: *L'uomo è un animale più o meno implume, ma sempre dal capo ai piedi metafisico* ».

Egli è perciò che noi — come in generale tutti i metodologisti — porremo anche il tacchino tartufato cogli altri arrosti; tanto più nella metropoli ambrosiana, dove sorse questa metodologia, il *pollin* (tacchino) farcito co' marroni, colle mele, e con i tartufi, quindi posto a rostire nel forno, (o più convenientemente e più saporitamente girato nello schidione), costituisce la vivanda loristica di Natale e di altre feste tradizionali.

2964. — Tacchina farcita di marroni per Natale.

Scegliete una bella tacchina grossa e giovane; allestitela come di regola; levatele il collo, lasciandole possibilmente tutta la pelle attaccata, e disossate lo sterno. Preparate mezzo chilo di marroni cotti arrosto e pelati; poneteli in una terrina unendovi 2 pere e 2 mele pelate, tagliate a spicchi, nonchè 300 gr. di prugne di Provenza, 12 pezzetti di salsiccia di Monza e 12 fette quadrilunghe di ventresca di maiale, sale e pepe; bagnate tutto con vino bianco secco; riempite la tacchina con questo apparecchio; ripiegate la pelle del collo sulla schiena e cucitela con filo. Montate il tacchino come per arrosto; copritene il petto con fette di lardo, e ponetelo in casserola con burro e lardo per cuocere nel forno di calor moderato, durante 3 ore, sempre bagnandolo col suo unto. Cotto che sia, levatene il petto e tagliatelo a fette sottili rimettendole subito a posto; disponetelo sul piatto, versateci sopra il suo sugo sgrassato; guarnitelo con mazzetti di crescione di fontana.

2965. — Tacchino in sovrana.

Allestite un bel tacchino (preferibilmente femmina), copritene il petto con fette di lardo, e mettetelo in casserola ovale, unendogli un zampetto spaccato di vitello; coprite di acqua fredda e ponete la casserola sul fuoco; quando bollirà schiumate bene, ed aggiungete un pezzo di gr. 100 di prosciutto magro, una cipolla, 2 chiodi di garofano, una carota, un fondo di sedano, un porro e solito mazzetto con prezzemolo ed erbe aromatiche; fate cuocere durante due ore; poi passate un po' di quel brodo e fate una salsa suprema, aggiungendovi una tazza di cozione di funghi, e ben ristretta la finirete con 50 gr. di burro e la passerete per stamigna tenendola poscia a bagnomaria. Levate il

tacchino, asciugatelo, asportate le coscie, tagliatele in due parti; staccate il petto, sopprimete le estremità delle ali, tagliatelo per il lungo a fette sottili, e ricomponetelo, come non fosse stato tagliato. Ponetelo su piatto con sotto un buon risotto bianco alla milanese, lasciando spazio in giro al piatto per mettere una corona di chenelli di pollo foggiati col cucchiaio, e fra essi una cresta: salsate il tacchino con salsa suprema; dopo la salsa coprite il petto del tacchino con fette di tartufi bianchi del Piemonte; servite la rimanente salsa suprema in salsiera a parte.

2966. — Tacchinotto alla milanese.

Scegliete un bel dindo, ma non troppo grasso; imbrigliatelo, copritene il petto con fette di lardo e bragiatelo con legumi affettati in casserola ovale, bagnandolo con vino bianco e brodo; cuocetelo nel forno; mezz'ora prima di servirlo, levate il tacchino, passate e sgrassatene il fondo, legandolo con una tazza di spagnola; lucidate a gelo il tacchino alla bocca del forno, poi tagliate in tre parti le coscie, tagliate a fette il petto per il lungo e rintegratelo sul piatto; contornatelo con cavoli farciti a foggia di lattuga, mezze carote tornite, ventresca di maiale imbianchita e tagliata a fette, in capo al piatto ponete un mucchietto di salsiccia di Monza, cotta e tagliata a pezzi di circa 8 cm. Salsate tutto colla sua cozione, e servite a parte in salsiera della semidiaccia al pomodoro.

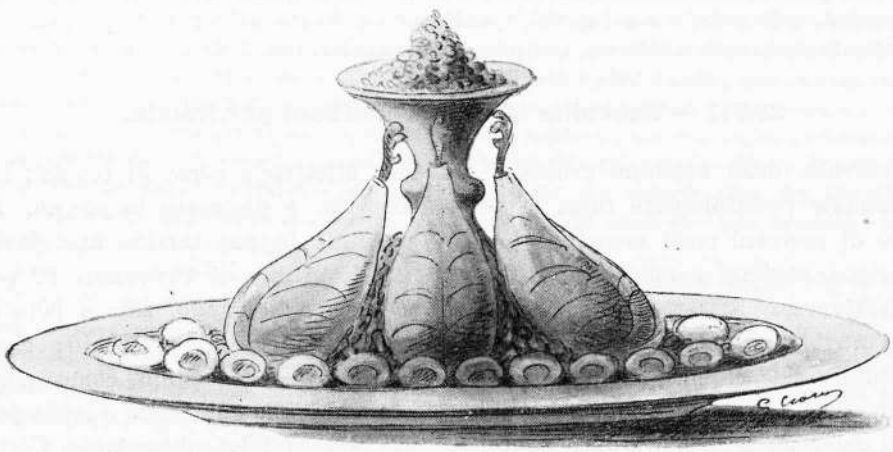


Fig. 141. — Coscie di tacchino all'italiana.

2967. — Coscie di tacchino all'italiana.

Levate 4 coscie di tacchino, disossatele per modo che a loro resti aderente molta cute; riempitele con farcia fina da chenelli, mista ad una dadolata di tartufi, lingua, prosciutto e pistacchi; cucite le coscie, dando loro forma di « giambonetti ». Accorciate le zampe, e rientratele al posto dell'osso che avrete tolto dalle coscie; legatele per mantenerle regolari. Avvolgete ciascuna coscia in un pezzo di garza, conservando loro sempre la forma di prosciuttello, anzi, per tenerle ritte, aiutatevi con un'assicina alla quale le assogetterete legandole. Ponetele in casserola, bagnatele con fondo di soffritto di legumi e lardo abbragiati (*mirepoix*), e vino bianco, fino a coprirle; cuocetele durante un'ora

e mezza, mantenendole sotto leggera pressione, mediante un piccolo peso che le tenga schiacciate; levate poi le coscie, serbatele in caldo; passate e sgrassate il sugo, unitegli 2 tazze di vellutata, restringetelo e passatelo in altra casserola. Slegate le coscie, regolatele bene di forma e mettetele in casserola nella detta salsa che porrete alla bocca del forno. Ricavate da un pane quadrato un grosso crostone lungo circa 20 cm., largo 8 e spesso 10; infiggetegli nel centro un tubetto o bozzolo che lo sopravanzi; friggete il crostone; quindi asciugatelo, ed affrancatelo su piatto ovale. Coprite il crostone con un buon risotto bianco e tartufi, e sopra il crostone ponete una tazza in metallo coperto di pasta da tagliatelle e riempita di pisellini. Tagliate le coscie in fette sostenute, e ponetele sul risotto: 2 ai lati e 2 alle estremità del piatto, colle loro zampe in alto; contornate il piatto, contro il risotto, di teste di funghi sbucciate e cotte alla tolosana, salsate le coscie, e servite in salsiera a parte della stessa salsa (*V. figura 141*).

2968. — Coscie di tacchino alla navarrina.

All'indomani di un banchetto, se vi sopravanzano delle coscie di tacchino rostito nello spiedo, utilizzatele nel seguente modo:

Disossate due coscie di tacchino giovane già rostite e fredde (*stabiliamo due come base; si capisce come uno possa aumentare il numero di paia, a seconda del bisogno; questo ammannimento che descriviamo basta per 4 persone, perciò per 10 persone ci vorranno 3 paia di coscie, e triplicate le dosi degli altri ingredienti anche per le guarniture*); con la punta del coltello, fendete leggermente, in qualche punto, la pelle crostellante delle coscie, onde facilitare, in seguito, gli effetti calorifici della rostitura su gratella che farete loro subire. Salate pochissimo, ed accentuate piuttosto con una punta di pepe di Caienna. Ponete le coscie nell'uovo intiero sbattuto, come per frittata, e lasciatevele qualche istante ad imbeversene; poscia rotolatele nella midolla di pane duro, pesta o grattata, quindi passata per setaccio. Fate fondere da 20 a 30 gr. di burro fresco; appena liquefatto, immergeteci le coscie impanate per modo che ne siano velate per tutta la loro superficie. Ponete le coscie a grigliare su fuoco tenue di bragie, e fate rostire adagino, durante 14 a 15 minuti, da ambedue le faccie. Avrete preparato una purèa di navoni, zuccherata leggermente, e che avrete montata in caldo, tenendo la casserola sull'angolo del fornello. Appena le coscie staranno per terminare la loro rostitura sulla gratella, aggiungete alla purèa di navoni due tuorli d'uovo crudi, ma operando fuori del fuoco, e rimestando vivamente col cucchiaio di legno, onde far bene incorporare i tuorli; nel medesimo tempo aggiungete, a pezzettini, del burro fresco. Versate la purèa di navoni nel piatto di servizio ben caldo; e su questa lettiera deponete le coscie di tacchino grigliate; servite immediatamente.

2969. — " Cassoulet „ di tacchino alla provenzale.

« Quando mangio una tacchina arrosto, mi piace di essere soltanto in due.... io e la tacchina ». Ma non tutti possono avere l'appetito formidabile di quel generale Sibohuet, che agognava quei deliziosi *tête a tête*, così diceva l'amico di Brillat-Savarin, il quale poi più volte ne cita la fenomenale voracità e prestigioso appetito, nelle sue *Meditazioni*. Egli è perciò che abbiamo creduto bene di aggiungere qualche maniera di ammannire gli avanzi onde utilizzare i resti d'un tacchino. Tra questi primeggia il *cassoulet*.

Generalmente questa vivanda loristica di alcune regioni francesi, si ammannisce co' resti del tacchino arrostito, all'indomani di un qualche banchetto. In quest'arte di utilizzare convenientemente e gustosamente i resti sono molto pratiche e brave le economiche massaie provenzali. Però il vero o classico *cassoulet* si fa a Castelnaudry, coll'oca in conserva, anzi confezionata (*confite*), ossia « confitta » nel suo grasso.

Prendete da 500 a 800 gr. di piccoli fagiuoli bianchi di Toscana; poneteli, la vigilia a bagnare nell'acqua fredda. All'indomani mettete in pieno fuoco una marmitta con 2 litri d'acqua, poneteci i resti del tacchino rostito che vi sono avanzati dal giorno precedente, insieme ad un osso di prosciutto, una o due salsiccie di Strasburgo (oppure di quelle affumicate d'Amburgo, oppure dei cotechini di Modena o di Cremona), qualche spicchio d'aglio, ed un mazzetto guarnito. Lasciate cuocere adagino, durante 3 ore. In capo a queste, togliete le salsiccie; passate il brodo, e poneteci a cuocere i fagiuolini toscani, dopo averli ben sgocciolati. Cotti a punto, ponetene i due terzi in casserola di coccio, o meglio in terrina refrattaria. Tagliate a fette la salsiccia e situate le fette sui fagioli, ponete la terrina ben coperta con foglio di carta burrata, nel forno, di calor moderato, durante 30 minuti. Servite caldo in terrina.

2970. — Terrina di fegati di tacchino.

Prendete la quantità di fegati che vi occorrono (*calcolando che la seguente formola vale per un fegato solo, che e coll' apparecchio unito che descriveremo nell'ammannimento può servire per tre persone*); unite 250 gr. di pasta da salsiccia con un bel fegato di tacchino col quale la triterete e farete amalgamare; salate e pepate; aggiungete qualche ritaglio di tartufi che triterete insieme alla detta farcia; versateci dentro un bicchierino di cognac. Ponete in fondo ad una terrina un foglia di lauro; al disopra metteteci una bardella di lardo, su questa, stratificate, in bella maniera, la farcia, e coprite con una bardella di lardo. Chiudete e coprite il disopra con carta burrata e coperchiate la terrina. Avanzate a forno moderatissimo, e lasciate cuocere durante un'ora o poco più. Servitelo soltanto quando sarà freddo, ed anzi in capo a 6 od 8 giorni.

Della Faraona.

La gallina o pollo di Numidia (*Pullus numidicus*) — la *pintade* (cioè: *pictata* o punteggiata) dei francesi — già lo dicemmo, è originaria dell'Africa ed era nota agli arcaici, specialmente agli Egiziani. La regina Cleopatra si compiaceva di vederle svolazzare d'albero in albero nei suoi giardini nilotici. Servivano le penne e la testa mitrata della faraona per acconciatura del capo, come vediamo nei grafiti policromi dei templi menfitici e tebaici. Nei pranzi punici, numidici e mauritani di Siface di Amilcare Barca, il grande navarca o suffeta di Cartagine e di Biserta, compaiono i polli numidici, conditi con *mallobatro o silfio cirenaico.*

La cacciatrice Diana aveva convertito in quell'uccello — vestito a lutto e cosparse le pene di puntini bianchi, che sarebbero le lagrime dei Meleagridi — l'infelice Re di Calidonia, ciò prova l'antichità di quel gallinaceo esotico, dalle carni saporite quasi quanto quelle del fagiano, e che si presta ottimamente alla sostituzione di quest'uccello originario della Fasia — che probabilmente recò Lucullo, in seguito alle sue vittorie nell'Asia — specialmente verso la fine dell'inverno, ossia in primavera, quando la caccia essendo chiusa, riesce difficile trovarne, salvo nelle fagianerie riservate dove i fagiani vengono allevati come il pollame domestico. In questo caso, a parte il prezzo molto piu elevato dei fagiani addomesticati in confronto delle faraone, è un fatto che se queste ultime si lasciano anch'esse in libertà nelle riserve, le loro carni assumono la succolenza di quelle dei fagiani non selvatici, tanto da poterle difficilmente distinguere.

2971. — Galline faraone alla chioggiotta.

Allestite due faraone, abbragiatele in casserola con burro, fette di lardo e legumi e soliti erbaggi, bagnandole con vino rosso. Ben rosolate, terminate la cottura nel forno, coperte di carta e bagnandole con brodo. Cotte, ritiratele in una teglia, passate e sgrassate il fondo; unitegli una tazza di spagnuola, riducendolo a diaccia. Su questo fondo ponete le faraone sbrigliate, e serbatele in caldo. Preparate un rialzo di farcia da chenelli e fatelo rinvenire in brodo bollente, ponendolo poi su piatto ovale: su di esso monterete le faraone disposte in forma di cespuglio, circondandole con 18 chenelli modellati col cucchiaio, e 18 fondi di carciofi di Chioggia ben bianchi e cascati a gelo, alternando quest'ultimi co' chenelli. Salsate tutto col fondo delle faraone e servitene a parte.

2972. — Faraona alla siciliana.

Farcite la faraona con lasagne alla siciliana (cioè affogate in acqua salata, legate con 200 gr. di groviera e di caciocavallo grattuggiato, 100 gr. di butirro, e regalate con 150 gr. di passato di fegatini di pollo con una cucciaiata di vellutata). Fatela cuocere in fondo chiaro di rosolatura (*poêle*), aggiungendo qualche pomodoro sbucciato, sgranato e spappolato; tenetela « guascotta » ossia « verde cotta ». Ritirate la faraona; aggiungete al fondo un po' di consumato. Riducete, sgrassate completamente, e passate per stamigna co' legumi. Unite questo colato ad altrettanta quantità di salsa di pomidoro. La servirete a parte. Lucidate a gelo la faraona, montatela e circondatela con animelle d'agnello panate all'inglese e saltellate nel burro.

2973. — Filetti di faraona alla Giuditta Sidoli (1).

Levate i filetti a 3 giovani faraone, privateli della pelle e dei nervi. Spolpate le coscie, pestatene la polpa nel mortaio, unendovi un tartufo bianco, sale, pepe, noce moscata e due chiare d'uovo; passatela per setaccio e lavoratela un poco. Fate rosolare le scaricature con burro, cipolla, carote, sedano ed erbe aromatiche; a tempo, levate l'unto, bagnate con vino bianco o marsala; consumato il quale, aggiungeteci, una tazza di spagnola leggermente legata, dei ritagli di funghi e di tartufi; lasciate cuocere lentamente. Tagliate i filetti in due, od anche in tre faldelle; appiattite ogni faldella dandole la forma d'una scaloppina che spalmerete colla suddetta farcia; sovrapponendole tre per tre. Spalmate con burro una tortiera, deponeteci le scaloppine, e versateci sopra la suddetta cozione. Copritele con foglio di carta burrato, indi, mediante un'assicella, tenetele compresse; chiudete ermeticamente la tortiera col coperchio, e lasciate cuocere per un'ora a fuoco lento. Parate i fegati dalle faraone, salsateli con marsala e poco lardo

(1) *Giuditta Bellerio, gentildonna milanese, (nata nel 1804) ardente patriotta; sposò un gentiluomo di Reggio-Emilia, il Sidoli, che, affigliato ai Carbonari ed amico di Mazzini, contribuì col proprio patrimonio a concretare la sublime idea del grande pensatore e filosofo genovese; finchè condannato a morte dal duca di Modena, fuggì e riparò in Svizzera dove morì. La Giuditta Sidoli, di una bellezza rara e di una coltura straordinaria, mantenne per varii anni col Mazzini un carteggio epistolare (ultimamente pubblicatosi), dove trapela l'affetto immenso del grande agitatore repubblicano per la graziosa donna, alla quale aveva consacrato un'amore sublimemente ideale ed austero, e ch'essa, rimasta vedova, aveva ripagato con un raggio di tenerezza fuso nello splendore dell'ardente patriottismo d'allora (1828 al 1830). La sua casa, a Ginevra, come a Marsiglia, era aperta a tutti i patriotti e cospiratori italiani.*

mettendoli a sapore con: timo, maggiorana, un tartufo bianco, sale e pepe. Pestate i fegatini e passate il tutto per setaccio; uniteci una cucchiaiata di farcia e lavorate il tutto.

Levate le scaloppine, e lasciatele raffreddare; paratele, sormontatele con una cucchiaiata di detto composto, lisciandolo in forma convessa; filettate il composto: tre con con pisellini ben verdi, tre con carote, e tre con rape; il tutto cotto separatamente. Passate la cozione per stamigna; sgrassatela, assaporitela e mantenetela in bagnomaria; esponete le scaloppine coperte, al tiepido calore del forno durante 10 minuti, inumidendo il fondo. Le testoline delle faraone, che avrete tenute in serbo con aderente metà del collo, le adatterete, dopo averle ben lisciate, ad un piccolo tamponcino intagliato, sormontandole con spadina regalata di tartufi. Quindi prendete dei crostoni di pane fritti, della grandezza delle scaloppe, passateli nell'uovo, friggeteli nel burro. Posto il tampone su piatto rotondo, disponeteci intorno i detti crostoni, sormontati dalle scaloppine. Salsatele leggermente, e servite la rimanente salsa a parte.

2974. — Coscie di faraona alla Amneris.

Asportate le coscie a due giovani faraone, lasciando aderente anche la pelle del petto. Disossatele togliendo parte della polpa. Parate i filetti coi quali foggerete 12 piccoli medaglioni della grandezza di un scudo da 5 lire. Pestate la carne delle coscie ed i ritagli dei filetti; fate la solita farcia, che, lavorata con panna e giusta di sale, unirete ad una giuliana finemente tagliata, composta di creste, arnioni di pollo e filoni, il tutto già cotto; riempite con questo composto le coscie, tenendolo piuttosto scarso; legatele come di regola. Poste in una tortiera, versateci sopra la cozione ottenuta dalle scaricature, nel modo più volte descritto. Sovrapponete un'assicella con un peso, durante la cottura, onde ottenerle piuttosto piatte; terminate la cottura, a fuoco lento, durante circa due ore. Avrete della farcia di pollo, lavoratela con panna e chiare d'uovo, ottenendola bianchissima. Irrigidite, da una sola faccia, nel burro, i medaglioni, asciugateli e spalmateli leggermente, dalla parte ferma, con detta farcia; quindi tempestatene 4 con tartufi neri, 4 con lingua, e 4 con pistacchi, il tutto tagliato a piccolissimi quadrettini. Ponete i medaglioni in tortiera spalmata di burro, e copritela con carta unta.

Fate un rialzo di semolina, a piano inclinato, formando un piccolo gradino ai due lati; posto su piatto adatto, assicurate due conchiglie alle estremità del piatto. Avrete pronti 12 piccoli timballetti di riso alla genovese ed una ventina di olive grosse farcite. Levate le coscie, tagliatele traversalmente in due; disponetene due parti. Cotti a punto i medaglioni nel forno forte, disponetene 6 per parte sopra il piccolo gradino alternando i colori. Guarnite i lati coi timballetti, e riempite le conchiglie colle olive. Lisciate colla mano le testoline delle faraone, assicuratele al centro del rialzo, nel mezzo delle quali porrete una spadina adorna con tartufo e una grossa cresta di gallo. Passata, sgrassata e corretta a punto la cozione, salsate laggermente le coscie ed il fondo del piatto; servite in salsiera a parte la rimanente salsa.

2975. — Salmisio di faraone all'italiana.

Allestite due faraone di media grossezza. Marcate un buon fondo con prosciutto crudo, poca ventresca di maiale, ritagli di carne di vitello e 5 allodole, o beccafichi (oppure 4 tordi, o meglio ancora 2 frullini o beccaccini), poca carota, sedano e cipolla. Uniteci le faraone spalmate leggermente di burro; fate colorire il tutto leggermente; levate l'unto,

bagnate con vino bianco e marsala, coprite ermeticamente, e lasciate consumare. Unite qualche ritaglio di funghi, con timo, maggiorana, una foglia di lauro e pepe; bagnate con due tazze di spagnola leggermente legata; terminate la cottura a fuoco lento, evitando il troppo subbollimento per non snervare la carne. Prendete 4 fegatini di pollo freschi; uniteli a quelli delle faraone; saltellateli con marsala ed un tartufo di Piemonte; spolverate i piccoli uccelli e pestate il tutto nel mortaio; passate il battuto per ben tre volte dallo staccio, bagnando il composto con poca cozione; ritiratele in casserola chiusa. Tagliate come di regola le faraone; ponetele su piatto adatto; guarnite i lati con timballetti di riso all'italiana; otto crostini di pane, in forma di creste e fritti nel burro, poneteli alle estremità. Passate e sgrassate per bene la cozione, unitela al composto, evitando di diluirlo troppo, altrimenti si guasterebbe. Salsate le faraone, e ricopritene il petto con sottili fette di tartufi bianchi di Piemonte; ornate l'osso delle coscie con manichetto a farfalla; servite subito mandando la salsa a parte.

2976. — Rifreddo di faraone alla Regina Elena.

Prendete 6 petti di gallinette faraone, privi di nervi e di ossicini; quindi disponeteli in una saltiera largamente imburrata, che porrete su fuoco moderato. Appena i petti cominciano a prendere colore, bagnateli con mezzo bicchiere di cognac, avvertendo di estrarli un'istante dopo, affinchè non diventino tigliosi. Poneteli leggermente sotto pressione, quindi pareggiateli uniformi; apriteli come un libro, e farciteli con una spumettina di lingua in cui avrete posto una tritatina di tartufi bianchi. Quindi involgete ciascun petto in fettolina finissima di lingua, avendo cura di mantenere la loro forma regolare. Avrete preparato una salsa da rifreddo bianca, nella quale avrete incorporato anche il fumetto col quale avrete bagnato i petti, e con questa salsa ricopritene i petti; quindi decorateli, superiormente, con tartufi neri e lingua scarlatta. Al momento di servirli, disponeteli, in bella guisa, sopra zoccolo e crostonateli con ottima gelatina.

2977. — Galantina di faraone in bella vista.

Avrete 2 galline faraone polpute e giovani; una disossatela come per galantina, l'altra spolpatela; la polpa del petto tagliatela a dadolini, l'altra pestatela, unendole 100 gr. di fegato di pollo, 100 di lardo fino, un poco d'erbe aromatiche, odore di noce moscata e due tuorli d'uovo; amalgamate e passate il tutto per lo staccio. Unite a questa farcia 500 gr. di tartufi bianchi sbucciati, tagliati a dadolini; egual dose di fegato d'oca ed il petto della faraona; 150 gr. di lardo esso pure tagliato a dadolini, poco marsala sale e pepe.

Farcite con questo composto la faraona e fatela cuocere in buon fondo di gelatina insieme alle scaricature e a un quinto di vino di Siracusa secco. A giusta cottura, ponete la galantina in vaso di terra e passategli sopra la gelatina, serbatela in luogo fresco non meno di 24 ore. Sbucciate 8 tartufi neri rotondi che farete cuocere con marsala; indi scavateli col cavaverdure, e riempiteli con maionnesa al fumetto di tartufi bianchi, ed al centro ponete un pizzico di pistacchi tritati. Tagliate in due metà 6 uova sode; cavatene il tuorlo ed al suo posto riempite con salsa ravigotta; passate il tuorlo d'uovo per lo staccio e servitevene per coprire la ravigotta. Riempite 14 girelli di carciofi, cotti alla greca, con rape e carote in forma di pisellini cotti e conditi con maionnesa. Velate queste guarnizioni con gelatina bianca. Collocate su piatto ovale uno zoccolo in burro, di forma esagonale, sul quale disporrete le fette di galantina ai due angoli; ai fianchi formate 3 pic-

coli gradini, sul primo ponete i carciofi, sul secondo le uova e sul terzo i tartufi. Nello stesso zoccolo avrete formato, alle due testate, due conchiglie, che riempirete con insalata di punte d'asparagi. Cornettate il tutto con gelatina, e circondate i fianchi con crostoni di gelatina; sormontate il piatto con adatta spadina.

Dei Colombi o Piccioni.

I colombi (*columba*) sono d'origine antichissima; la Bibbia fa menzione della colomba messa fuori dall'arca dal patriarca Noè. Le cucine arcaiche fanno menzione di questo volatile, come ottima vivanda; così pure delle tortore (*turtura*).

Il piccione grasso ha squisito sapore, ma è molto riscaldante. Si usa cucinarlo appena ucciso e ancor caldo, unto di burro e nello spiedo, cotto in breve tempo. Se ne fanno torte e si serve in minestra. Assurse, nei tempi passati, ad una vera celebrità, la crostata o ventinvola di piccioni alla finanziera (*vol-au-vent à la financiére*). Se ne fanno costolette o si acconciano alla batrachide (*crapaudine*), con salsa col peperoncino ovvero « alla diavola »; è squisito coi piselli, e forma un cibo assai aristocratico se lavorato in pasticcio (*pigéon en pâte*) o in pastello all'italiana.

I piccioni modenesi o sassolini sono ricercati da tutti i buongustai, ed hanno fama europea che potremmo paragonare al *pollo di Bruxelles*, che al pari del piccione grosso di Modena si presta ad essere imbandito in delicata frittura.

Oltre alla colomba domestica, abbiamo i piccioni « bigetti » e quelli « di ramo », o colombella ed il colombaccio, che sono tutte qualità selvatiche, e di carni più scure e molto più gustose di quelle del piccione domestico. Però, siccome le carni sono piuttosto secche, conviene inviluppare il piccione in bardelle di lardo e d'una foglia di vigna, facendolo rostire per venti minuti nel forno, oppure mezz'ora nella casserola. Ottimo il « salmisio » di piccioni, specialmente se questo intingolo o manicaretto, con salsa bruna legata, viene ammannito con piccioni selvatici, che sono: la *columba del ciuffo*, la *columbella*, *il colombaccio*, il *terraiuolo*, il *piccione di monte*, la *colomba migratrice*, la *c. Vittoria*, la *c. Livia*, la *c. lucente*, ecc.

2978. — Casserola di piccioni alla nizzarda.

Cotti in casserola e nel forno, e tenuti piuttosto al sangue o verdi cotti (*vert-cuits*), circondateli con 100 gr. di lardo, tagliato a dadolini, che avrete imbianchiti, e 150 gr. di patate tagliate a fettoline sottili rotonde e saltellate nel burro, più d'una manciata d'olive nere in conserva; finite di cuocere tutto insieme. Irrorate con una o due cucchiaiate di sugo; serviteli su crostini.

2979. — Casserola di piccioni co' funghi.

Cotti i piccioni in casserola con 100 gr. di piccole cappelle di funghi; 10 minuti prima di servirli, sdiacciate con un po' di vino bianco il fondo della casserola; aggiungete un decil. di salsa bruna di funghi e fate crogiuolare tutto insieme durante qualche minuto. Servite con guarnitura di funghi all'ingiro, e salsate sopra.

2980. — Piccioni in stufato.

Coloriti nel burro, poneteli in terrina calda, tappezzata con fette di lardo di ventresca leggermente rosolate, con funghi a pezzettini, piccole cipolline diacciate, qualche cucchiaiata di fondo e lo sdiacciamento dei piccioni col cognac; coprite e lasciate cuocere tre quarti d'ora in forno di calore medio.

2981. — Piccioni bragiati alla piemontese.

Allestite 2 o 3 piccioni ben nettati ed asciugati. Avrete un composto fatto con tartufo bianco, un peperone giallo — già cotto e sgranato — e foglie di basilico; il tutto finemente tritato ed impastato con burro fresco, sale e pepe. Mettetene 2 cucchiaiate nell'interno d'ogni piccione; imbrigliateli e cucite l'apertura. Marcate in casserola un buon fondo con prosciutto, ventresca di maiale, solite verdure e ritagli di carne di vitello. Deponete su quella lettiera i piccioni, spalmati leggermente di burro, e fateli rosolare leggermente nel forno. Cotti che siano, levate l'unto, bagnate con vino bianco secco d'Asti, quindi con poca spagnola leggermente legata, e sbucciature di tartufi e di funghi; cuoceteli circa un'ora riducendoli quasi a diaccia. Preparate una buona polentina col burro, oppure un buon risotto bianco, disponetelo su piatto ovale. Tagliate a metà i piccioni, svuotateli del composto interno, e disponeteli sul risotto o polentina. Passate per stamigna e sgrassate la cozione; salsate con questa i piccioni; copriteli con fette di tartufo bianco di Alba, e servite subito con salsa a parte.

2982. — Piccioni in vestaglia.

Avrete pronti e nettati ed imbrigliati 3 giovani e bianchi piccioni. Prendete una vescica di bue, lavatela accuratamente con spirito ed aceto, poscia con acqua. Introducete in questa i tre piccioni, una carota, una fronda di sedano, una rapa, una cipolla, una foglia di lauro, un ramoscello di basilico, poco sale ed una tazza di sugo o di consumato, 2 chiodi di garofano e pepe in grana. Legate stretta l'apertura della bocca della vescica; posta in casserola con 4 o 5 litri d'acqua fredda e salata, fate bollire lentamente per un'ora e mezza circa. Preparate della pasta da papparelle, fatta in casa; cotta, conditela con formaggio, burro fresco, pepe e noce moscata. Legate un po' di detta pasta con 2 tuorli d'uovo, servitevene per riempire una bordura, assodatela in bagnomaria. A suo tempo, ponete la bordura sul piatto, riempite il centro colla rimanente pasta. Tagliate i piccioni per metà e deponeteli sulla pasta colle coscie in alto ed il petto sulla bordura. Diacciate i piccioni con buona salsa di manzo stufato, servitene pure in salsiera.

2983. — Piccioni in cartoccio.

Dopo aver tagliato i piccioni in due e disossati, appiattiteli leggermente; stufateli con un poco di burro, bagnandoli con vino bianco e poco sugo. Cotti, parateli e metteteli sotto leggera pressione. Nel medesimo tempo avrete preparato una *duxelle* (V. pag. 394 e form. 1181 nel primo vol.) ed il numero di cartocci occorrente. Incartocciate come di pratica, mettendo prima una leggera fetta di prosciutto (un po' grassa), mezza cucchiaiata di *duxelle*, indi il piccione e così praticate superiormente; indi avvolgete. Al momento opportuno si passano al forno di medio calore per circa 10 minuti.

2984. — Piccioni alla marescialla.

Piccioni stufati e diacciati, avvolti in *duxelle*, panati e fritti. Serviteli su bassa bordura con nel centro dei legumi: piselli, punte di sparagi oppure fagiolini verdi, ecc. Coprite il fondo del piatto con una semidiaccia alla cozione di piccione e servitene a parte.

2985. — Piccioni alla batrachide *(crapaudine)*.

Spaccateli in due, lasciandoli aderenti, appiatiteli, conditeli con sale e pepe; indi passateli nel burro e nel pane grattato; cuoceteli leggermente sulla graticola e serviteli con una « salsa diavolo » a parte. Guarniteli con patatine rosolate.

2986. — Costolette di piccione alla milanese.

Tagliate a metà dei piccioni grassi, fendendoli per il lungo, asportando le alette e le ossa della carcassa. Disossateli, lasciando loro la zampa tagliata a metà, per modo che rappresenti il manico della costoletta; appiatite leggermente le costolette ch'avrete foggiate; distendetele in saltiera, cosparse di burro, sale e pepe, poneteci sopra un peso leggero, onde mantenerle distese ed in forma; cuocetele nel forno, voltandole a tempo. Cotte, levate l'unto, unite pochissimo aglio, poi aggiungete alcune cucchiaiate di sugo di vitello, mezzo bicchiere di vino bianco secco; fatelo ridurre a metà; passatelo in piccola casserola. Unite il sugo di mezzo limone, poco burro, prezzemolo, ed una punta di pepe di Caienna. Su d'un rialzo di patate « Anna », situate le costolette, copritele con la loro salsa, ed affettateci sopra un tartufo fresco di Piemonte.

2987. — Costolette di piccioni " Trinacria „.

Divideteli in due come per quelli alla piemontese; cuoceteli medesimamente con burro e molto adagino non lasciandoli troppo colorire. Cotti, levateli, sdiacciate il fondo con un bicchiere di marsala ed un bicchierino di cognac Florio, 2 decil. di semidiaccia, una grossa giuliana di tartufi neri, di funghi, e di fondi di carciofi tutti crudi; coprite il tutto e fate cuocere per circa 15 minuti osservando che non si restringa troppo. Disponete a corona, in una terrina ovale di pirofila, le costolette che avrete foggiate, e versateci sopra la suddetta giuliana colla sua salsa, coprite ermeticamente la terrina, ponete a scaldare fino a che non levi il bollore; allora servite.

2988. — Costolette di piccione alla nizzarda.

Fendete 4 o 6 piccioncini novelli per il lungo; asportatene la alette e le ossa della carcassa; non lasciate che la metà della zampa che farete passare attraverso la pelle, per modo da imitare il manico di una costoletta; appiattitele leggermente e ponetele in piatto saltiero con burro chiarificato e caldo; appena irrigidite le carni delle due faccie, mettetele sotto leggera pressione. Panatele all'inglese, saltellatele nel burro chiarificato, oppure ponetele sulla gratella. Disponetele a corona sul piatto, e servitele con una salsa alle olive incise a spirale. Questa salsa s'ottiene aggiungendo ad una salsa semidiaccia delle belle olive verdi, enucleate coll'aiuto del tubo a colonna e dissalate nell'acqua tiepida. Talvolta si riempie — come in questo caso — l'interno delle olive con una finissima tritatina di erbe aromatiche e filetti di acciughe dissalate.

2989. — Costolette di piccione alla Nesle.

Ottenute le costolette come si è già detto, e fatte irrigidire soltanto dalla faccia interna, ponetele a raffreddare sotto leggera pressione. Spalmate la farcia staggita delle costolette con della midollata (*godiveau*) alla panna, addizionata con un terzo di farcia « grat-

tino », e tritatina di tartufi; fate che la parte farcita sia piuttosto tondeggiante. Disponete le costolette su placca, avanzatele nel forno per completarne la cottura e far affogare la farcia. Montate in forma di turbante, intercalando ogni costoletta, con scaloppine d'animelle di vitello, panate all'inglese e grillettate nel burro. Guarnite il centro con funghi e fegatini di pollame scaloppati e saltellati nel burro, legati con salsa madera.

2990. — Costolette di piccione alla Villeroy.

Disossate i piccioni, come si è detto, in modo da foggiarli a costolette che farete grillettare nel burro. Cotte, lasciatele raffreddare sotto leggera pressione, indi passatele in una Villeroy, cui avrete unito un tritume fino di tartufi bianchi, lingua e funghi. Ben fredde, panatele e friggetele in abbondante unto. Disponete su bassa bordura di farcia fatta colle cosce, e ben gustata di condimento. Nel fondo del piatto mettete una semidiaccia fatta coi carcami e parature dei piccioni; il resto servitelo a parte. Ponete nel centro del piatto dei legumi verdi, come: fagiuolini, pisellini, punte di sparagi, oppure fondi di carciofi, ecc., già cotti a parte nel burro.

2991. — Costolette di piccioni alla perigordina.

Dividete i piccioni come si è detto, appiattiteli, cuoceteli, in saltiera con burro, nel forno. Cotti, lasciateli raffreddare sotto pressione; parateli e passateli in una Villeroy; panateli e friggeteli all'istante. Disponeteli su bassa bordura di farcia di piccione; bagnate il fondo del piatto con una salsa Perigord; servite la rimanente.

2992. — Piccioni saltellati.

Allestite 4 piccioni novelli; tagliateli in quattro; disossate i petti; batteteli leggermente e disponeteli in teglia con burro depurato 45 minuti prima di servirli. Rotolateli d'ambo le parti; scolate il burro, unite loro un bicchiere di vino bianco, fate consumare su fuoco ardente. Unite una cucchiaiata di cipolla tagliata a piccoli quadrettini, già imbianchita, e dei funghi; bagnate con buona spagnuola; fate cuocere su fuoco vivo, diacciandoli per bene. Collocate in piatto concavo i piccioni, disposti a piramide; sgrassate e ultimate la salsa con burro fresco o sugo di limone e poco prezzemolo trito, e cospargetene abbondantemente i piccioni; serviteli dopo aver loro unito qualche fetta di tartufo bianco che disporrete superiormente.

2993. — Piccioncini saltellati alla silvestre.

Tagliate ogni piccione in quattro parti; metteteli a sapore; saltellateli in casserola di coccio con burro. Aggiungete 100 gr. di ceppatelli od altra qualità di funghi boschereccì (tripetti o spugnole, morecci oppure ovoli di *Ammanite cesarea*, ecc.), per ogni piccione, una foglia di salvia ed un poco di serpillo. Coprite e fate cuocere durante 7 ad 8 minuti. All'ultimo istante, se il sugo fosse troppo lungo, cospargeteci un po' di midolla fina di pangrattato affinchè l'assorba in parte.

2994. — Piccioni con soffritto di legumi *(Mirepoix)*.

Disossate il petto a dei piccioni giovani; preparate una piccola giuliana composta di porri, sedano, carote, rape, lingua e tartufi (quest'ultimi gli unirete alla fine), il tutto

ridotto a diaccia con burro durante 20 minuti di cottura. Cotti, lasciateli raffreddare. Preparate una farcia di pollo (doppio volume della giuliana), montatela con panna, unite alla giuliana i tartufi, gustate di sale e pepe; farcite i piccioni colla farcia ottenuta. Imbrigliateli con spago, dando loro bella forma; abbragiateli leggermente in buon fondo; bagnateli con marsala; terminate la cottura bagnandoli con spagnola, ottenendoli ben diacciati. Levate i piccioni, passate e perfezionate la salsa. Tagliate per metà i piccioni, poneteli su tostatine o crostini sottili di pane fritto già preparati su piatto; salsate il tutto e servite la rimanente a parte in salsiera.

2995. — Certosa di piccione.

Uno stampo a sciarlotta, burrato e col fondo stabilito con dettaglî di legumi; tappezzatene il fondo e le pareti con foglie di cavolo abbragiate e ben sgocciolate; riempite il vano con piccioni o meglio con piccioncini cotti in casserola e tagliati a pezzi, alternandoli con piccoli rettangoli di lardo di ventresca e fette di salame dette di zucco, oppure di cotechini di Cremona o di Modena. Ricoprite con altre foglie tenere di verze e fate stufare in bagnomaria durante 30 minuti. Prima di smodellare la certosa, lasciatela riposare durante qualche minuto; quindi sformatela su piatto di servizio e circondatela con un cordone di semidiaccia.

2996. — Piccioni con gamberi.

Spaccateli in due; affogateli nel burro fuso, senza lasciarli colorire; disponeteli a corona su piatto di servizio, salsateli con alemanna al burro di gamberette di mare.

2997. — Piccioni in terrina.

Spaccate in due longitudinalmente e disossate 3 piccioni. Grillettateli nel burro, tenendoli acerbi di cottura. Levateli e sdiacciate il fondo della saltiera con un bicchiere di vino bianco; indi unitegli mezzo bicchiere di buon sugo di vitello; fatelo ridurre a metà. D'altra parte avrete preparato una grossa giuliana di tartufi neri e di funghi; saltellatela un istante con burro e gustatela con un nonnulla di pepe e di noce moscata; versate la giuliana nella saltiera suddetta ove si trova il fondo sdiacciato dei piccioni, e rivoltatela affinchè se n'impregni. In una terrina di pirofila, alternate i piccioni colla giuliana, irrorandoli con qualche po' di sugo. Coprite e saldate ermeticamente la connessura del coperchio coll'orlo della terrina, mediante pasta. Finiteli di cuocere in forno di medio calore e serviteli, senza scoprirli, in terrina.

2998. — Medaglioni di piccioni in rifreddo.

Disossate i piccioni come per galantina; riempiteli con una farcia di pollo ove avrete unito una dadolata di tartufi, lingua, e fegato grasso; formate una piccola galantina, legata stretta e della grossezza del diametro di 5 cent. Cuocetela in un buon fondo di gelatina di pollo, unendovi le ossa ed i carcami dei piccioni. Lasciatela raffreddare nella sua cozione. Levate la galantina, tagliatela a fette dello spessore di circa 3 millimetri, serbatela in ghiacciaia. In seguito, passate i medaglioni in una salsa rifredda bruna, fatta

col detto fondo; lucidateli con gelatina. Sopra un rialzo, in riso intagliato, avente nel mezzo una piccola coppa, disponete i medaglioni. Riempite la coppa con una insalatina alla russa, molto accentuata di gusto e ben decorata.

2999. — Bodini di piccione rifreddi.

Col petto di 3 piccioni ammannite una farcia come quella di pollo e montatela finemente con panna. Tagliate 12 liste di carta, larghe 3 cent. e lunghe 10 circa, burratele. Su ognuna di queste banderelle mettete, a metà spazio, una cucchiaiata della suddetta farcia e stendetela, lasciando nel mezzo uno spazietto concavo da potervi mettere una dadolata di tartufi, funghi, pignuoli e pistacchi, previamente preparati, e legata con una succosa semidiaccia al fumetto di marsala. Con un pochino di farcia coprite bene il tutto, indi piegate la carta in modo che la farcia sia coperta sotto e sopra. Passate colla lama del coltello sopra la carta onde rendere uniformi i bodini. Metteteli in saltiera, uno vicino all'altro, e cuoceteli con acqua bollente. Levateli e lasciateli raffreddare completamente. Passateli in una salsa rifredda bianchissima, e decorateli con dettagli di tartufi e di pistacchi. Velateli con gelatina e montateli secondo il vostro gusto e fantasia.

3000. — Colombacci salmisiati.

Dopo averli ben lardati con falde di lardo, e fatti rostire per tre quarti, togliete loro le coscie ed i filetti, che parati, spogliati della pelle, disporrete in saltiera con un po' d'essenza di funghi, 3 cappelli di funghi e 4 lamelle di tartufo per ogni piccione ramiero. Tenete in caldo senza far bollire. Colla pelle e le carcasse trite ammannite una salsa per salmisio, che aggiungerete ai piccioni. Disponeteli su piatto di servizio, guarnito all'ingiro con crostini cuoriformi, mascherati con una farcia « grattino ».

3001. — Sovrane di piccione co' tartufi.

Ricavate le sovrane (come per i polli), assaporatele ed appiattitele leggermente. Saltellatele lestamente nel burro chiarificato, e montatele su bordura di farcia spinta colla tasca su piatto e fatta affogare alla bocca del forno. Sdiacciate il fondo della saltiera con madera; aggiungete 4 lamelle di tartufo per caduna sovrana, un po' di gelo biondo di carne ben fuso, e montate leggermente con burro. Velate con questa salsa le sovrane, disponetele a guisa di turbante sulla bordura di farcia.

3002. — Ale di piccione alla Peruzzotti (1).

Prendete 3 o 4 bei piccioni che, ben nettati ed imbrigliati, ne trapunterete il petto con lingua allo scarlatto. Cuoceteli in buon fondo, per mezz'ora, bagnandoli, poco a poco, con marsala e spagnola leggermente legata, e ritagli di funghi. Cotti a punto, levate i piccioni e passatene la cozione. Steccate loro il petto, che tagliato in due e parato per bene, deporrete con le ali nella cozione terminando la cottura. Levate la polpa delle coscie; unite i ritagli delle ali con altrettanta lingua ed un poco di besciamella; pestate e passate il tutto; gustate di sale, pepe e noce moscata; legate con tuorli d'uovo. Prendete

(1) *Pietro Peruzzotti uno dei giovani e più zelanti collaboratori di questo trattato.*

delle creste ben bianche, ed arnioni di gallo, il tutto già cotto in buon fondo. Spalmate di burro un'adatta bordura, decoratela con le creste alternate con arnioni, riempitela col suddetto composto cotto in bagnomaria; versatelo su piatto rotondo; disponete in corona il petto colle ali sulla bordura, riempite il centro con funghi o tartufi « triffolati » alla piemontese. Corretta e sgrassata a punto la cozione, salsate leggermente le ali ed il fondo del piatto; servite la rimanente in salsiera.

3003. — Polpettine di piccione alla Precotto (1).

Levare i filetti a 6 piccioni; snervateli ed appiattiteli di forma rettangolare. Colla carne delle coscie, un po' di lardo, un tartufo, i soliti condimenti e odori fate una farcia che passerete per staccio di ferro. Unite a questa farcia qualche cucchiaiata di essenza di piccione. Spalmate con questa farcia la faccia superiore d'ogni filetto; poi metteteci un piccolo rotolino di tartufo; arrotolate il filetto, formando così una polpettina o coppietta. Colle ossa ed altre parature e ritagli avrete preparato una buona salsa al fumetto dei tartufi. In una saltiera imburrata cuocete le polpettine; sdiacciate con marsala e sua salsa. Contemporaneamente avrete fatto preparare un risotto bianco, che avrete messo a formarsi in piccoli timballini ovali, che farete cuocere in bagnomaria nel forno. Sformate i timballini, disponeteli su piatto di servizio, ponete sopra ciascun timballetto una polpettina ben lucidata a diaccia. Salsate il fondo del piatto con detta salsa. Servite la rimanente in salsiera.

Dell' Anitra.

L'anitra come vivanda culinaria è d'origine antichissima. Essa si riscontra sotto tutte le latitudini, da quelle glaciali (*Anas poli*, o *Anas glacialis*), grosse come oche, venendo a quella detta *bramina* dell'Asia ed alle altre dei grandi laghi e paludi del centro dell'Africa. Originariamente allo stato selvatico, venne facilmente addomesticata da tutti i popoli, particolarmente dai Cinesi, presso i quali è tenuta in grande stima, e ne posseggono i tipi più splendidi: come l'anitra « muta » ora acclimatata anche in Europa. La cucinano in varie maniere, ma specialmente arrostita e ben lucidata con gelo di carne e *sohya*.

In Europa, è quella di Rouen, la più voluminosa, la più feconda, la più grassa e che, per pennaggio, molto si approssima alla nostra anitra selvatica il di cui maschio vien chiamato *germano*; infatti proviene dall'addomesticamento di quelle anitre selvatiche dove il maschio ha il piumino del collo di un verde dorato. I ruennesi ne fanno una cottura in grande — come i tolosani ed i strasburghesi per le oche — tantochè le anitre di Rouen ed anche quelle d'Amiens, sono le preferite, come pure per quell'ammannimento speciale — che descriveremo — detto « alla ruennese », malgrado che in questi ultimi anni abbia prodotto degli avvelenamenti — per tossine contenute probabilmente nel sangue — terribili, tra gli altri in quel banchetto di automobilisti a Parigi dove alcuni ne morirono.

Anche l'ammannimento « alla contese » è molto gustato in Francia e da noi. Comunissime sono da noi le anitre bianche, grigie e picchiettate, dalla carne fina e saporita, particolarmente quelle meticcie, cioè provenienti da pulcini nati da uova di selvatiche, covate da tacchine, da chioccie, od anche nelle incubatrici artificiali

(1) *Località vicino a Milano dove vi è lo* stand *del tiro al piccione.*

Anche l'anitra selvatica — come si disse — si addomestica facilmente, ed è molto ricercata per sostituire la vivanda di cacciagione, quando la stagione non è propizia.

L'anitra è gustosa nell'agosto, benchè nella fredda stagione s'ingrassi; è nutriente ma un poco lassativa. Contrariamente a talune usanze, la si deve scannare. È buona stufata, massima con navoncini o piccole rape tenere; come pure coi grumoli bianchi di sedano e colle olive; ed arrosto con erbe odorifere dentro, ed anche ripiene con prugne alla tedesca, oppure alla così detta « portoghese », con melarancia amara o melangola detta dai francesi *bigarrade*. È sempre però un cibo alquanto greve. Coi filetti tagliati ad anguillette (*aiguillettes*) si confezionano ottime vivande; così, pure, si ammanniscono colle polpe e fegati di anitra dei deliziosi e canonicali pasticci freddi (*pâtes froids*) e nelle terrine con la gelatina, come quelli classici alla moda de Amiens, di Chartres, di Auch, di Pithiviers, di Valenza, di Cahors e via dicendo.

3004. — Anitra colle lasagne.

Allestite e imbrigliate una giovane anitra, ponetela in casserola con burro, lardo a fette, soliti legumi, e guarnite; fatela rosolare, bagnandola con vino bianco secco; colate poi l'unto, uniteci un bicchiere di marsala e fondo biondo di vitello, nonchè 4 o 6 grani di pepe schiacciato, aggiungete pochi ritagli di funghi freschi. Coprite l'anitra con foglio di carta e cuocetela nel forno. Cotta che sia, toglietela dalla casserola, sbrigliatela e mettetela in altra casserola pulita; passate e sgrassate il fondo riducendolo a semidiaccia, unendole una tazza di pomidoro e una di vellutata; versate la salsa sull'anitra e ponetela alla bocca del forno fino al momento di servirla. Dalla pasta di tagliatelle ricavate, colla rotella di metallo, una quantità di lasagne sufficienti per guarnire l'anitra, e che siano larghe 2 cm. e larghe 20 cm. Prelessatele in acqua e sale, e conditele con burro e formaggio, e 2 tazze del sugo dell'anitra. Mettete le lasagne su piatto ovale, e sopra poneteci l'anitra trinciata.

3005. — Anitra abbragiata contornata da lenticchie.

Fiammeggiate sulla lampada a spirito una bell'anitra, dopo averla ben nettata e sventrata. Cucitela con refe e ponetela a rosolare in una casserola con burro e poche fettoline di prosciutto. Quando sarà colorita, aggiungetele del vino bianco, un ramoscello di timo e qualche fetta di cipolla e di carota, condite con un po' di sale e pepe, e fate cuocere l'anitra in modo che venga di bel colore. Intanto avrete fatto cuocere delle lenticchie in acqua e sale. Fate rosolare in una casserola un po' di cipolla e sedano tenero, tritati finissimi, con un poco di grasso tolto dalla cozione dell'anitra. Appena il soffritto avrà bel colore, sgrondate le lenticchie, ponetele in questo soffritto, aggiungete del prezzemolo trito e insaporatele. Disponetele su piatto, poneteci su l'anitra scalcata; diluite un pochino il sugo se fosse troppo denso, e versatelo sull'anitra; oppure aggiungete mezza cucchiaiatina di fecola di patate diluita nell'acqua per addensarlo ad uso salsa.

3006. — Anitre nostrane colle rape.

Abbragiate due belle anitre giovani, e quando siano cotte a dovere, passatene il fondo; uniteci due tazze di buona spagnola ed un bicchiere di marsala; passate le salsa per stamigna e serbatela in bagnomaria; tagliate le anitre e riunitele poi su piatto lungo e fondo; guarnite le anitre con rape tornite a spicchi e già imbianchite in acqua salata e fate cascare a gelo con brodo bianco e burro; salsate le anitre e servite la rimanente in salsiera a parte.

3007. -- Anitroccolo con salsa melangola.

Abbragiate un bell'anitroccolo, con una carota, mezza cipolla, un mazzetto guarnito, e mezzo litro di sugo non sgrassato. Appena cotto, tenete al caldo e coperto; sgrassate e passate la cozione pel setaccio fine e servitevene per preparare la salsa melangola (*bigarrade*). Disponete l'anitroccolo trinciato sul piatto di servizio, e fate una bordura intorno al piatto con spicchi d'arancio sbucciati anche della pellicola, e sgranati. Servite la maggior parte della salsa melangola a parte. (Ne occorrono tre per dieci persone).

3008. — Anitra alla ruennese.

Uccidete, affogandola (anzichè tagliandole il collo o giugulandola), un'anitrella o anitroccolo, così la carne rimarrà rossa; preparatela come di regola ed apprestatela per farla rostire durante un quarto d'ora; distaccatene le coscie, spalmatele con mostarda francese al dragoncello, e mettetele, durante qualche minuto, sulla graticola. Asportatene il petto, tutto d'un pezzo. Tritate finemente uno scalogno, mettetelo con una cucchiaiata di burro su d'un piatto ovale ben caldo. Concassate le carcasse, passatele per setaccio, così pure il fegato; raccogliete questo passato in una casserola, aggiungeteci un bicchiere di vino ottimo di Bordeaux, e fate ben scaldare senza punto bollire. Dettagliate lestamente i filetti a guisa di finissime anguillette (*aiguillettes*), e situatele, l'una vicina all'altra, alle due estremità del piatto; disponete le coscie al centro, versate la salsa ottenuta, e spremeteci il sugo di mezzo limone. Avanzate per un minuto il piatto nel forno, e servite subito eseguendo ogni operazione rapidamente. (Tre per dieci persone).

3009. — Anitroccolo farcito in camicia.

Nettato, fiammeggiato che avrete un bell'anitroccolo, farcitelo col composto seguente: Tritate finemente il fegato dell'anitroccolo, addizionandolo col fegato di 3 o 4 altri volatili di polleria. Fate irrigidire i due terzi di questo tritume di fegati (tenendo in serbo il rimanente per confezionare la salsa alla ruennese), insieme a poco lardo raschiato col coltello, nel quale avrete fatto fondere 2 scalogni finamente triti, senza lasciarli rosolare, ma in bianco. Assaporate con sale, pepe e noce moscata raschiata; terminate aggiungendo 2 o 3 cucchiate di fondo di vitello ridotto. Riempite con questo apparecchio il giovine palmipede, e cucitene l'apertura. Mettetelo nel forno, durante 10 a 12 minuti, soltanto per irrigidirne le carni. Quindi fate entrare e racchiudete l'anitroccolo, già accosciato ed imbrigliato come di regola, in una vescica preventivamente nettata e bagnata, e legatene l'apertura mediante cordicella, come la bocca d'un sacco. Inviluppate la vescica in un pannolino sottile e fate affogare l'anitroccolo in un fondo chiaro, condotto fino a leggera ebollizione. Lasciatelo in cottura durante 28 o 30 minuti. Sballatelo dal pannolino, e servite l'anitroccolo nella sua vestaglia su d'un piatto contenente un po' di fondo chiaro. Mandate in tavola, a parte, della salsa ruennese. Trinciate prima le coscie che porrete ai capi del piatto. Svuotate la farcia nel centro del piatto burrato; dettagliate i filetti ad anguillette che deporrete sulla farcia, versateci della salsa ruennese sopra.

3010. — Anitroccolo con cipolle diacciate.

Imbrigliate ed accosciate un anitroccolo, (sufficiente per 4 a 5 persone) che avrete ucciso giugulandolo, e tenuto in serbo il sangue in una ciotola, mantenendolo liquido me-

scolandolo con un quinto d'aceto leggero e poco pepe. Bagnatelo a metà livello con brodo o meglio con buon sugo. Abbragiatelo, irrorandolo di frequente; aggiungete un quarto d'ora dopo una ventina di piccole cipolline bianche già colorate, che avrete cura di ritirare nel caso fossero cotte prima del palmipede; oppure, meglio ancora, fatele cuocere a parte con un po' della cozione dell'anitroccolo; tre quarti d'ora basteranno per completare la cottura; se, invece, è un'anitra adulta sarà molto lunga a cuocere. Sgrassate la salsa, riducetela lestamente in pieno fuoco, finitela con una noce di burro manipolato con farina. All'ultimo istante, aggiungete alla salsa ben calda il sangue serbato; fate scaldare rimestando, ed evitando il bollore; appena la salsa sarà ben legata e resa brillante per questa addizione cruenta, ritirate e servite.

3011. — Anitre lucidate alla cinese.

Dopo avere preparato due anitre come di pratica, riempitele con pezzi di ghiaccio — ma di quello artificiale, cioè sterilizzato — grossi come nocelle; cucite l'apertura della sbuzzatura e riempitura. Mettete in una larga casserola 50 gr. circa di burro, 2 carote tagliate a pezzi, 2 cipolle tagliate a rotelle, 2 frondette di timo, 1 foglia di lauro, fronde di prezzemolo, del sale e qualche granello di pepe; ponete le anitre in casserola su quella lettiera aromatica; aggiungete dell'acqua per modo che le anitre vi bagnino bene, cioè fino a livello. Ponetele sul fuoco. Allorquando il liquido, cuocendo, sarà ridotto a metà, aggiungete 7 a 8 decil. di vino bianco magro e 4 a 5 decil. di brodo di lesso. Continuate a far ridurre, mantenendo la casserola su fuoco piuttosto vivo, senza essere ardente; e durante questa cottura — che durerà circa un'ora — irrorate sovente le anitre con la loro salsa, ripetendo questa operazione tanto più frequente quanto la salsa si riduce maggiormente, aumentando verso la fine della cottura, per modo che la sperficie delle anitre vada lucidandosi quasi a gelo. Cotte le anitre, ritiratele e ponetele su piatto caldo. Sgrassate la salsa ridotta, passatela pel colatoio fino, e mettetela in salsiera calda. Servite le anitre ben calde, che avranno l'aspetto di essere verniciate colla lacca di Cina.

3012. — Anitre abbragiate alla finanziera.

Scegliete 2 belle anitre, che fiammeggerete su lampada allo spirito, sbuzzerete, imbriglierete ed accoscierete come si pratica per i pollastri. Involgetele in larga bardella di lardo che legherete con cordicella. Tagliate le zampe, la testa ed il collo, e cucite la pelle là dove le decollaste. Ponete le anitre in bragiera, con circa da 100 a 120 gr. di burro. Ponetele su fuoco moderato e fatele cuocere fino a che abbiano preso un bel color dorato. Aggiungete 2 carotine tagliate a rotelle, 3 cipolle intiere, 2 frondette di timo, sale e pepe come di pratica. Bagnate con vino bianco secco fino a metà livello delle anitre. Coprite e lasciate cuocere su fuoco moderato, durante 2 ore. Nel frattempo, preparate la guarnitura alla finanziera (Vedi *Guarniture*), con creste, arnioni di gallo, chenelli di pollo, funghi, tartufi ed anche delle olive d'Ascoli enucleate, che farete cuocere adagino in casserolino a parte. Allorchè la guarnitura sarà cotta a punto e ben assaporata, ritiratela dal fuoco, tenetela in caldo in bagnomaria. Togliete le anitre appena abbragiate; sballatele, sbrigliatele, e ponetele su piatto caldo. Disponeteci, tutto intorno, con buon gusto e varietà, i varî elementi di guarnitura; le olive, le creste, i chenelli, i funghi e tartufi. Ciò fatto, sgrassate il sugo rimasto in bragiera, passatelo e versatelo sulle anitre.

3013. — Anitra spumosa alla Tittoni (1).

Prendete 2 anitre e cuocetele nel forno tenendole piuttosto acerbe di cottura. Levate il petto alla piu bella, tenendo intatto lo sterno o cofano. L'altra disossatela completamente; spellatela e snervatela; la polpa pestatela nel mortaio insieme ad un terzo di « grattino » di fegato grasso; legate il composto con un bianco d'uovo; passate per setaccio di crine, e ponetela in ghiacciaia. Colle ossa avrete preparata un'essenza al fumetto di vino di Siracusa e finita con buon fondo di vitello. Montate la farcia sul ghiaccio incorporandole circa mezzo litro di panna. All'ultimo, unirete due bianchi d'uovo montati a neve ed il petto dell'anitra tagliato a dadolini. Con questo composto riempite il cofano dell'anitra, dandogli la forma primitiva, osservando bene che non si scomponga per mancanza di solidità, in ogni caso si può circondarlo di carta pergamena unta di burro. Mettetela in una saltiera e cuocetela a forno moderato. Adagiatela su rialzo di riso intagliato, contornatela con crostatine di vermicelli ripieni d'un « salpicone » o dadolatina di funghi e di tartufi, preparato nel modo seguente: In una casserolina mettete una noce di burro, qualche goccia d'olio, una punta d'aglio; fatelo soffriggere in bianco, indi mettete i funghi ed i tartufi; aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco secco; quando sarà svaporato, versateci una tazza di semidiaccia e fate cuocere al coperto per circa 20 minuti; a questo punto la salsa sarà molto ridotta. Con questo composto farcite le crostatine. Colla suddetta salsa velate il fondo del piatto, e servite la rimanente in salsiera a parte.

3014. — Pallottoline d'anitra colle rape.

Disossate 2 anitre e spellatele, avendo cura di ricavarne la cute possibilmente integra. Snervate la polpa; unitele altrettanta polpa di vitello, un terzo di panata, 4 tuorli d'uovo, sale, pepe e noce moscata; pestate e passate per setaccio, indi aggiungeteci 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro ridotta; 150 gr. di grattino di fegato grasso, 4 cucchiaiate di funghi tagliati a dadolini e fatti appassire nel burro; mischiate ogni cosa, e dividete la massa ottenuta in 10 parti uguali, cui darete forma sferica. Tagliate la pelle di ciascuna, in 5 pezzi, e con questi rinvestite le 10 sfere di farcia, che, a loro volta, verranno rinchiuse in carta pergamena e messe in una casserola adatta. Dalla cottura delle ossa e dei carcami avrete estratto un buon fondo; con questo coprite le pallottoline e cuocetele. Giunto quasi a completa cottura, levatele e lasciatele quasi raffreddare; indi svestitele della carta. In questo frattempo, avrete preparato altrettante rape tornite e scavate mediante cavaverdure, tutte d'uguale grossezza, però un po' più grandi delle pallottoline. Imbianchitele a metà; impostate nella loro scavatura le pallottoline, mettetele in in una salsiera, copritele con una carta unta e versateci la loro cozione, nella quale le farete cuocere, ultimandone la cottura; irroratele di frequente. Levatele, assaporate la salsa, ed unitele un po' di semidiaccia. Disponetele su piatto, e salsatele.

3015. — Chenelli di anitroccoli alla Carignano.

Grossi chenelli o polpette di farcia spumettina (*mousseline*), riempiti d'una purèa di filetti di anitroccoli, addizionata con una purèa di tartufi d'identico peso, ben assaporata

(1) *S. E. Tittoni, già ministro degli Affari Esteri; attualmente ambasciatore del Re d'Italia a Parigi.*

e completata con un poco di salsa madera al fumetto di tartufi. Affogatela durante 20 minuti, e disponete i chenelli a corona, con nel centro una guarnitura di tartufi di Piemonte ed olive. Salsa madera all'essenza di tartufi neri.

3016. — Anitroccoli alla varesotta.

Stabilite un fondo nella casserola con prosciutto crudo, ventresca di maiale, ritagli di vitello, rosmarino e salvia; poneteci sopra 2 anitroccoli, già ben accosciati e spalmati di burro, fateli colorire. Nel frattempo fate appassire uno scalogno, una fronda di sedano, e 2 carote con burro e poco olio; bagnate con mezzo litro di vino bianco, gustate con poco sale, pepe ed erbe aromatiche, specialmente foglie di basilico; ad ebollizione completa, unite 500 gr. di gamberi ben lavati. A giusta cottura levate i gamberi e sgusciateli. Levate l'unto alle anitre, terminate la cottura bagnandole, poco a poco, colla cozione dei gamberi, marsala e gelatina, ottenendoli ben diacciati; ritirateli nella loro cozione in recipiente di terra per il giorno appresso. Pestate coi gamberi un peperone giallo di già cotto sulla gratella, sgranato e decorticato, 8 garigli di noci ed un poco di rafano; passate per staccio. Unite, a questo composto, doppia maionnesa legata e corretta con mostarda francese. Avrete pronti dei carciofini all'olio, delle cipolline e dei funghi, di caduno gr. 100; 2 finocchi cotti e marinati nell'olio ed aceto e 2 zucchettine; tagliate ed asciugate il tutto; unite il composto alla maionnesa suddetta. Levate le anitre dalla loro cozione, staccatene il petto, tagliatelo in modo da ottenere 4 o 5 bei filetti, dando loro una forma quadrilunga; poneteli su lastra, uno accanto all'altro, e teneteli in fresco. Staccate la polpa dalle coscie; tagliatene metà a quadretti che unirete alla suddetta insalata. Unite alle carcasse ed altre ossa e scaricature i ritagli dei filetti, e pestateli unendo una tazza della loro cozione; passate per setaccio e gustate di sale; spalmatene da una sola parte i filetti. Avrete una vaschetta in cristallo quadrilunga; ponete sul fondo l'insalata; velatela con un poco di gelatina rafferma, sulla quale disporrete i filetti colla parte spalmata al disotto. Con lingua pistacchi e tartufi neri formate un ramoscello su tutta la lunghezza. Coprite il tutto con gelatina di pollo limpida e leggermente collata. Posta su piatto adatto, guarnite i lati con gelatina sbattuta, disponendovi sopra dei fiori naturali; alle estremità del piatto ponete dei crostoni di gelatina colorata.

3017. — Anitre fagiane alla Della Rovere (1).

Vi sono in commercio delle anitre che per il loro squisito sapore, per la forma allungato del corpo e del collo, per il colore nero vellutato e senza altre macchie, (salvo il maschio che porta un ciuffo rosso sulla testa) vengono denominate « anitre fagiane » ed a giusto titolo, avendo nulla a che fare colle altre qualità in commercio.

Allestite come di regola 2 anitre fagiane; marcate in bragiera un buon fondo con prosciutto, poca ventresca, rosmarino, salvia e qualche ritaglio di vitello. Ponete le anitre, spalmate di burro, su quel fondo, salsate leggermente, e fate sudare il tutto in forno

(1) *Antica famiglia ducale originaria di Albissola ligure. Fornì vari papi al soglio pontificio di Roma, Sisto IV e Giulio II (ch'ebbe per cuoco lo Scappi), e vari uomini d'armi, tra i quali Francesco Maria I (1490-1538) che combattè contro i francesi; quindi contro Carlo V., alla testa delle truppe Venete. Francesco Maria II (1548-1631), che si segnalò alla battaglia di Lepanto, e fu amico di T. Tasso. Signoreggiarono ad Urbino, dove tennero corte fastosa. Nel loro blasone campeggia una quercia o rovere.*

forte; levate l'unto, terminate la cottura a forno tiepido, bagnando con vino bianco o marsala e gelatina, unendo poche erbe odorifere, evitando la troppa umidità; a giusta cottura, ritirate il tutto per il giorno appresso. Levate il petto alle 2 anitre, tagliatelo a sottilissime fette; parate le coscie, e mettetele in serbo. Pestate i ritagli dell'anitra con 6 mandorle leggermente toste e 50 gr. di pistacchi, unendovi un mestolo della cozione; passate per lo staccio. Velate di gelatina una lastra; stendete, una vicino all'altra, metà delle suddette fette, spalmatele abbondantemente col suddetto composto; ricoprite colle rimanenti fette, tenendole sotto forte pressione. Indi, con appositi stampi, (forma foglie di rovere), a tre gradazioni, tagliate 18 foglie che passerete in una vellutata scura all'essenza della cozione (osservando di metterne 9 a destra e 9 a sinitra), a freddo, decorate ogni filetto con lingua, bianco d'uova sode e cetrioli ben verdi, imitando un piccolo ramoscello di rovere; velate abbondantemente con gelatina di pollo limpida. Ai ritagli delle foglie unite altrettanto fegato d'oca, un poco di besciamella, e passate due o tre volte per lo staccio. Montate il composto colla gelatina, indi unite un poco di lattemiele, ottenendo una leggera spumata, assaporate con sale e poco paprica. Ponete le coscie in una barchetta di cristallo quadrilunga; versateci sopra la spumata, lisciatene bene i fianchi e disponete sopra le foglie a gradazione ottenendo una grossa foglia di rovere. Passate, foglia per foglia, con un filo di gelatina, riempite i fianchi colla medesima, leggermente collata. Posta la barchetta su piatto con tovagliolo, guarnitela con ghiaccio, imitando delle roccie, adornate con fronde di capelvenere, oppure con alghe, muschi o licheni di bell'effetto.

3018. — Anitre fredde alla cardinalesca.

Allestite due anitre di quelle dette fagiane. Fate appassire, nel burro e poco olio, 1 scalogno, 2 carotine, una fronda di sedano, erbe aromatiche ed una foglia di lauro; levate l'unto, bagnate con vino bianco e salsate moderatamente; fate cuocere in questa cozione 800 gr. di grossi gamberi. Fate cuocere le anitre come si disse per quelle alla varesotta, bagnandole colla cozione dei gamberi, marsala e gelatina. All'indomani, levate le anitre, unite del brodo di pollo alla cozione, e sevitevene per fare una buona gelatina; tagliate le anitre come di regola, indi ricomponetele dando loro la primitiva forma; piazzatele sopra piccolo rialzo in burro; velatele abbondantemente colla gelatina. Prendete una cucchiata, sia: di prezzemolo, che di cerfoglio, che di serpentaria; due scalogni, e tre acciughe ed una cucchiaiata di senape; tritate, pestate questi ingredienti insieme, e poi passate il tutto. Unite (in metà dose) della maionnesa legata; aggiungete eziandio dei capperi sott'aceto; due tuorli d'uovo tagliati, e funghi sott'olio; riempite con questo composto dei piccoli mandarini, tagliati a cestini. Sgusciate i gamberi, conditeli con maionnesa al pomidoro; riempite dei fondi di carciofo, velateli con gelatina. Guarnite i fianchi coi mandarini, le estremità coi fondi di carciofi, indi circondate il tutto con piccoli crostoni di gelatina. Guarnite l'osso delle coscie con farfallino o manichetto di carta.

3019. — Filetti d'anitra "liberty".

Posti 2 anitroccoli in un buon fondo costituito da prosciutto, poca ventresca di maiale, 2 pezzetti di vitello, con salvia e rosmarino, abbragiateli in forno di calore moderato; colorite le anitre, levatene l'unto e inumidite con vino bianco, marsala e gelatina, operando, poco per volta, fino a cottura completa. Nel giorno seguente, levate il petto agli

anitroccoli che taglierete a fette larghe e sottili il più che sia possibile. Tagliate le coscie e spolpatele per bene; a queste carni unite il contenuto di una scatola di fegato d'oca e pestate nel mortaio; passate questa purèa per lo staccio, allungandola con una tazza di buona suprema ed altrettanto di gelatina; lavorate per bene questo composto; unite, se occorre, altra gelatina, ed all'ultimo aggiungete un poco di lattemiele; gustate con sale e poco caienna. Ponete le coscie in adatto vassoio di cristallo; formate colla spuma l'anitra, lasciando lo spazio d'un centimetro sui lati che verranno decorati con tartufi neri. Pestate e passate per lo staccio un pugillo di mandorle sbucciate e un poco toste, e 50 gr. di pistacchi; unite 4 cucchiaiate di spuma che avrete tenuta in serbo. Deponete metà dei filetti sopra un tavolo di marmo, spalmateli abbondantemente col suddetto composto e coprite coi rimanenti filetti; metteteli sotto pressione, e lasciate raffreddare il tutto. Con stampo scaloppiforme tagliate tanti filetti quanti ve ne occorrono (poniamo 20); passate i detti filetti in una salsa rifredda ottenuta col fondo delle anitre ed un poco di diaccia ben purificata. Con pistacchi, lingua e bianco d'uova sode, decorate i filetti fornando un ramoscello; lustrateli con gelatina bianca e poneteli sopra il composto. Posto il vaso sul piatto, circondate i lati con crostoni di gelatina colorita; ponete all'estremità del ghiaccio ornato con capelvenere. Disponeteli lungo la linea di mezzo imitando una palma; passate con cornetto il tutto e riempite i lati con gelatina liquida bianca.

3020. — Filetti d'anitra in rifreddo alla Montmorency.

Arrostite una bell'anitra grassa e tenera; asportatene il petto e dividetelo in tanti filetti regolari e della medesima lunghezza. Con una *chaufroix* bruna velate i filetti, quindi decorateli con tartufo bianco ed uova sode; teneteli in fresco. Coi ritagli del petto e tutta la polpa restante dell'anitra, più il fegato dell'anitra ed altri 3 o 4 di pollo, preparate una farcia cotta e ben gustata, ché passerete per setaccio. A questo passato unite un terzo del suo volume di mele dette « rainette », cotte con burro e passate anch'esse per setaccio. In un piatto d'argento, alquanto profondo, mettete la purea e lisciatela a guglia, velatela con strato di gelatina al fumetto di Xerez, poi fate aderire i filetti. Infine contornate il piatto con ciliegie enucleate, cotte in un leggero sciroppo. Servite ben freddo.

3021. — Rifreddo di filetti d'anitra alla Lucullo.

Cuocete 2 anitre. Appena cotte, levate i filetti, divideteli in tre per lo lungo e metteteli sotto pressione. Raffreddati, parateli con unico modello di grandezza e forma. Preparate una terrina di fegato grasso in ghiaccio; da questo estraete, mediante cucchiaino da caffè immerso nell'acqua bollente, dei piccoli chenelli, che metterete, a misura, su piccola placca, ritirandoli in ghiaccio. Col resto del fegato grasso ed un pochino di burro formate una pasta; plasmate i filetti con questa pasta, dando loro una forma alquanto gonfietta. Passateli in una salsa da rifreddo, ove avrete ridotto il loro fondo ed un mezzo bicchierino di cognac. Velateli leggermente con gelatina e parateli. Montateli secondo il vostro gusto artistico, pur situando una piccola coppa alla cima, onde raccogliere i piccoli chenelli di fegato grasso.

3022. — Anguillette d'anitroccolo in gelatina aranciata.

Accosciate e fate cuocere nel forno 2 anitroccoli di media grossezza; lasciateli raffreddare; asportate i filetti che dettaglierete in striscioline od anguillette regolari da

8 a 10 cm. di lunghezza. Colla carne delle coscie ed egual volume di fegato grasso, ammannite una farcia che passerete per staccio fino. Ricoprite le anguillette con questo apparecchio, lisciandole colla lama del coltello per regolarizzarle. Spalmate i filetti con un leggero strato di salsa da rifreddo al gusto d'arancia. Con buccia (*zeste*) d'arancia, sbianchita e ritagliata a piccoli bastoncelli sottili, e con tartufi neri ritagliati nell' identico modo, formate con questi bastoncelli, alternandoli a capriolata come nei blasoni araldici, un disegno mosaico di bell'effetto, col quale decorerete le anguillette, dopo averle appoggiate su d'un crostone conico fissato nel mezzo d'un piedestallino in riso intagliato e decorato. Le anguillette, prima di appoggiarle sul crostone, le avrete lucidate con gelatina e fatte irrigidire nella piccola ghiacciaia (*timbre à glace*). Infiggete nel centro del crostone conico un' asticciuola con una arancia dettagliata al traforo, come un cestellino a coppa, riempito di gelatina in dadolata, e sormontata da un bel tartufo lustrato a gelo. Situate delle arancie a cestellino intorno al piedestallo.

3023. — Scaloppine d'anitra alla castalda.

Pulite e imbrigliate 2 anitre; poste in adatta casserola con ritagli di carni di vitello, prosciutto crudo, lardo, rosmarino, salvia, burro e poco sale, fate rosolare il tutto come per arrosto. Inumidite il fondo, fino a cottura ultimata, con vino bianco, marsala e gelatina. A giusta cottura, ritiratele e serbatele per il giorno appresso. Levate il petto e privato della pelle, tagliatelo a sottili fette, larghe il più che possibile. Unite ai ritagli 200 gr. di fegato d'oca, un poco del loro fondo; pestate e passate per setaccio. Servitevi di questo passato per fare una buona spuma. Parate le coscie e adagiatele sul fondo d'una vaschetta quadrilunga; poneteci sopra la spuma disposta in modo da imitare il petto dell'anitra, ma non troppo rialzato; versate, ai lati, della gelatina bianca, leggermente legata. Velate con gelatina la tavola di marmo, distendeteci sopra metà delle fette suddette. Pestate 200 gr. di fegato d'oca con 20 gr. di mandorle un poco toste e 50 gr. di pistacchi; passate per lo staccio e montate il passato con poco burro e gelatina; gustate di sale e pepe; spalmatene abbondantemente metà delle fette, e copritele coll'altra metà; mettetele sopra una lastra e sotto leggera pressione. Quando saranno ben congelate, ricavatene, mediante stampo asportapezzo scaloppiforme, 24 scaloppini di 4 dimensioni, che velerete con salsa da rifreddo scura; decorateli con lingua, pistacchi e bianco d'uovo sodo, imitando delle fronde; velate la decorazione con gelatina bianca. Disponete queste scaloppe sopra la spuma: 12 a destra e 12 a sinistra, in modo da imitare una bella frasca; passateci sopra con cornetto della gelatina. Posta la vaschetta su piatto con tovagliolo, circondatela con crostoni di gelatina colorita.

3024. — Mosaici d'anitra alla Molina.

Disossate una bell'anitra di carne tenera; spellatela completamente e dividete la cute in due per lo lungo. Coprite la pelle coi filetti dell'anitra snervati e battuti, indi farcite col seguente composto: gr. 300 di fegato grasso e gr. 200 di tartufi neri crudi tagliati a dadolata; gr. 200 di farcia, fatta col resto della carne dell'anitra; gr. 100 di grattino; gr. 100 di pistacchi; gr. 100 di lingua, e 4 cucchiaiate d'una buona salsa estratta dalle ossa e parature. Mischiate ogni cosa; dividete la miscela in due parti; terminate e riempite le due metà di pelle, rotolatele, dando loro forma cilindrica, come un polpettone, del diametro di 5 cm. circa. Cucite i rulli, avvolgeteli in carta pergamena, e cuciteli

adagino in buon fondo di gelatina, al fumetto del vino di Siracusa secco. Lasciateli rafreddare completamente nella loro cozione; all'indomani, parateli e chiarificate la loro cozione. Lucidateli a diaccia d'un bel colore; indi tagliateli in tanti medaglioni, e stendeteli su lastra; velateli, dalle due faccie, abbondantemente, colla loro gelatina.

3025. — Pastello caldo di anitrella.

Rostite, piuttosto al sangue, una giovine anitra, dettagliatela ad anguillette. Decorate con pasta da tagliatelle uno stampo burrato per timballo, incamiciatelo con pasta fina d'alzata e tappezzate l'interno con uno strato di farcia grattino addizionata con 1 decil. e mezzo (per Kg.) di semidiaccia ben serrata a fondo; (calcolate, per uno stampo della contenenza di un litro e un quarto, su 750 ad 800 gr. di farcia). Guarnite, alternando uno strato di farcia con uno strato di anguillette o striscioline d'anitrella, fettoline sottili di funghi e lamelle di tartufo. Cospargete, sull'ultimo strato di farcia, un po' di foglia di lauro polverizzata; coprite e chiudete con un foglio di pasta pieghettata all'interno ed all'esterno lasciando l'apertura o caminetto per l'evaporazione durante la cottura che effettuerete nel forno di medio calore, durante circa un'ora. Sfornando il pastello, sformatelo rovesciandolo su piatto, per modo che il disotto rimanga al dissopra; togliete il fondo e dettagliatelo in losanghe oppure triangoli, e disponeteli intorno al pastello. Coprite la farcia, messa a nudo, con qualche cucchiaiata di salsa madera; disponete al dissopra una corona di lamelle di tartufo con un grosso fungo scannellato nel centro. Servitelo con una salsa madera a parte.

3026. — Pastello freddo d'anitra alla cacciatora.

Disossate un'anitra giovane e grossa, tagliate le carni ottenute in pezzi regolari. Tritate il fegato con i ritaglî della carne dell'anitra, insieme ad 1 Kg. di vitello e 600 gr. di lardo fresco. Assaporate piuttosto accentuato con pepe, poco sale e odore di noce moscata. Lavorate questo tritume, o meglio farcia, pigiandola come fareste colla pasta. Mescolatele qualche sbucciatura di tartufo; e se desiderate che il pastone sia ben compatto, aggiungeteci anche qualche biscotto pesto e un'uovo crudo. Nel terminare la pigiatura, versate nell'apparecchio un bicchiere, ossia 2 decil. di un ottimo vino bianco secco. Ciò fatto, prendete una grande terrina da pastello, tappezzatene internamente il fondo con falde di lardo; su questo lardo stendete uno strato della detta farcia, e sopra questa poneteci uno strato di pezzi d'anitra, che spolvererete leggermente con pepe e sale; quindi stabilite un nuovo strato di farcia, alternato con pezzi di polpa d'anitra, e così, via via, assaporando ogni strato, fino a riempire quasi la terrina. Terminate con uno strato di faldelle di lardo che ricoprirete con fette di limone, fette di cipolla e foglie di lauro. Versateci sopra un bicchierino di vecchia acquavite di Cognac; chiudete ermeticamente col suo coperchio, e ponete nel forno, a calore moderato, e lasciate cuocere durante un'ora e mezza. In capo a questo lasso di tempo, ritirate dal forno e lasciate raffreddare. Potrete anche servirlo nella stessa terrina dove venne cotto — sopratutto se deve servire questa vivanda come piatto in partita di campagna — altrimenti sformatelo su piatto di servizio.

NB. — Si può, per renderlo più squisito, sostituire alla tritata di carne di vitello, del fegato grasso crudo (di maiale o d'oca), misto a rotelle di tartufi, le quali vengono steccate con pezzetti di polpa di anitra; oppure, invece del fegato grasso, si può fare una mistura, a parti eguali, di fegato crudo di vitello col fegato del l'anitra in trattamento, tritati insieme con ritagli di tartufi freschi, o in conserva.

Dell' Oca.

Per quanto le benemerenze, diremo politiche (senza fare allusione alle ottime penne fornite ai giornalisti di ancor cinquant'anni fà), di questo palmipede — non fosse altro per avere salvato il Campidoglio di Roma dall'assalto notturno dei Galli — lo debbano rendere sacro alla gratitudine del popolo latino, tuttavia la stupidaggine di questo anserino è tale da far venire la « pelle d'oca » ad un negro. L'ingrassamento, mediante l'ingozzamento artificiale o « gavaggio », lo rendono mostruosamente ridicolo nel camminare, e si dubita persino da taluni, che comunichi questa strana andatura a chi si cibi esclusivamente delle sue carni o del suo grasso, come praticasi nella cucina israelita. Molte sono le varietà d'oca, ed assai pregiata è la grossa oca asiatica, detta, nell'India, « oca bramina », il cui sugo serve a condire il pilao di riso col *carry* all'indiana. Ve ne sono anche delle selvatiche, specialmente *l'egiziana*, che abbonda sulle sponde del Nilo; quella marina o *bernaela*, così pure la *granaiuola* ed altre.

L'oca partecipa di tutte le prerogative gastronomiche dell'anitra, meno che questa non ha il fegato così voluminoso. È cibo di difficile digestione, perciò da darsi di rado; più adatto per persone che lavorano manualmente o fanno molti esercizi all'aria aperta, che non per tavole di gente raffinata.

In Germania, più specialmente, l'oca rappresenta, loristicamente, nelle grandi solennità banchettali di famiglia, quello che da noi è il tacchino, e l'accompagnano con marmellate di mele. Col fegato confezionansi pasticci; famosi sono quelli di Strasburgo, e le « terrine »; tutti fatti col fegato dell'oca ingrassata artificialmente. Si preparano piatti d'entrata col fegato stesso ed ottime guarnizioni, accompagnate con tartufi di Norcia ed altre prelibate ghiottonerie di cui alle formole che ne trattano particolarmente.

A Tolosa ed in altri paesi di Francia, come nella Linguadoca a Castelnaudry, fanno il *cassoulet* d'oca in conserva e le *garbures* (minestre). Rinomati sono pure i petti affumicati d'Amburgo e di Mantova, nonchè i giambonetti.

3027. — Oca alla comense.

Prendete una bell'oca tenera, imbrigliatela, copritela di fette di lardo e mettetela in casserola bassa, con burro, fette di legumi, mazzetto guarnito, e così fatela rosolare per mezz'ora, bagnandola con vino bianco; poi, levatene l'unto, ribagnatela con marsala ed un bicchiere di ottima acquavite vecchia e due ramaiuoli di brodo. Copritela con foglio di carta unta e cuocetela a forno moderato, tenendola sempre bagnata colla sua cozione. Cotta che sia, slegatela e tagliate le coscie dell'oca in più parti per disporle su rialzo di farcia, previamente rappresa nel forno, posto sopra piatto di rilievo; tagliate pure il petto a fette per disporle sulle coscie; circondate l'oca con marroni interi lucidati a gelo, cipolline di Como pure diacciate, rape bislessate nell'acqua salata e passate nel burro, salsiccia e un pezzo di ventresca affumicata di maiale, già prelessata in acqua e tagliata a pezzi, il tutto disposto in gruppi; salsate l'oca e la guarnizione con una salsa al marsala e servite la rimanente in salsiera a parte.

3028. — Oca farcita alla milanese.

Disossate il petto dell'oca e farcitelo col seguente composto: gr. 500 di farcia di salsiccia, una mela ranetta tagliata a quadrettini, gr. 150 di marroni sbucciati, gr. 100 di prugne di Provenza, gr. 100 di garigli di noce il tutto amalgamato ed assaporato. Bardatela e cuocetela arrosto, irrorandola con il proprio sugo. Cotta, levatene attentamente l'unto e staccatene il fondo con del buon sugo. All'ultimo istante, correggete il sugo con qualche goccia di limone, e servite l'oca colla detta salsa.

3029. — Oca alla bordelese.

Farcitela con un Kg. di funghi porcini o ceppatelli saltellati alla bordelese, 125 gr. d'olive enucleate, 100 gr. di burro d'acciughe, 125 gr. di midolla di pane ammollita e strizzata, il fegato dell'oca trito, un po' di prezzemolo trito, una punta d'aglio, un uovo, poco sale e pepe; il tutto ben mescolato. Bardellatela, rostitela nel forno e servitela col suo sugo.

3030. — Civiero d'oca.

Nel giugulare l'oca per ucciderla, raccoglietene il sangue in una ciotola con un po' di sugo di limone, onde impedire il coagulo; così, pure, sbattetelo fino a raffreddamento completo. Tagliatela a pezzi e procedete come pel *Civiero di lepre* (V. *Cacciagione da pelo*).

3031. — Oca alla tedesca.

Disossatene completamente il petto, farcitelo con piccole mele ranette, intieramente svuotate coll'asportapezzo, e riempite con farcia grattino. Cucite le aperture, bardatela e cuocetela in bragiera, irrorandola con grasso d'oca. Ritiratela; sgocciolate la maggior parte della grascia e sdiacciate la bragiera con 2 decil. di buon sugo. Accompagnatela con un timballo di crauti.

3032. — Oca all'alsaziana.

Farcitela con un Kg. e mezzo di pasta da salsiccia. Fatela colorire leggermente e rosolare in sugo di cottura al burro (*poêlé*). Montatela, e disponetele intorno dei crauti bragiati nel grasso d'oca, e delle fette di lardo magro.

3033. — Oca all'inglese.

Riempitela colla seguente farcia: 1 Kg. di cipolle cotte nel forno colla loro buccia e lasciate raffreddare; quindi sbucciatele e tritatele; aggiungete identico peso di midolla di pane ammollita e ben strizzata, e 50 gr. di salvia fresca, oppure secca. Condite con 10 gr. di sale, 3 gr. di pepe e odore di noce moscata. Rostitela nello spiedo oppure nel forno e servitela col suo proprio sugo, lasciato un po' grasso, accompagnata da salsiera con marmellata di mele poco zuccherata.

3034. — Oca fredda alla tartara.

In una casserola adatta stabilite un fondo di legumi con fettoline di prosciutto e lardo (*mirepoix*), aromatizzate con 4 chiodi di garofano ed 8 granelli di pepe. Rosolata che sia l'oca, bagnatela con un decil. e mezzo di marsala, ed uno di aceto alla serpentaria. Evaporato il suddetto liquido, aggiungete un ramaiuolo di brodo e 3 o 4 cucchiaiate di passato di cipolle. A cottura completa, estraetela e lasciatela raffreddare. Restringete la cozione, indi passatela per stamigna. Sgrassatela, e, fredda che sia, unitele un decil. e mezzo di gelatina e 2 di salsa tartara, un pizzico di pepe di Caienna e di zafferano. Tagliate l'oca a pezzi, mascherateli colla suddetta salsa, lucidateli con gelatina, e collocateli sul piatto ricostituendo il palmipede nella sua primitiva forma. Contornatelo con

barbabietole scavate cimbiformi col cavaverdure, e ripiene di uova sode, filetti d'alici, capperi e funghetti, il tutto tagliato a dadolini ed amalgamato con salsa tartara, cui potreste anche addizionare un poco di caviale tenendolo sul ghiaccio.

3035. — Capitolata d'oca alla capitolina.

Tagliate a pezzi una giovane oca; disossatene le coscie, lasciandovi però le ossa delle gambe. Preparate una grossa giuliana con sedano, rape, carote, funghi, ventresca, di maiale leggermente salata, e pomidori ancora verdastri, privi di semi, ed una cipolla; ponete il tutto in adatta casserola; disponeteci sopra i pezzi di anitra spalmati con burro e conditi con sale, pepe e spezie; poneteci sopra un foglio di carta, e coprite ermeticamente la casserola, ponendola a cuocere in forno tiepido. Dopo un'ora di lenta cottura, levate l'unto, bagnate con mezzo litro di vino bianco dei castelli romani, coprite ancora, terminatene la cottura facendo consumare il vino. Disponete i pezzi in adatto piatto; unite alle verdure una tazza di buona spagnola ristretta a punto e giusta di sale; versate il tutto sopra i pezzi d'oca. Servite a parte delle fettuccine alla romana.

3036. — Pastello d'oca alla Dall'Oca bianca (1).

Disossate completamente un'oca giovane tenera ed in carne. Scuoiatela senza rompere la pelle. Levatene i filetti; divideteli in 6 longitudinalmente; gustateli con sale, pepe e 4 droghe; irrorateli con ottima acquavite vecchia. Unite la polpa rimanente dell'oca, circa 250 gr. a 450 gr. di fesa di porco, e ad altrettanta di vitello; a 750 gr. di lardo, ed a 150 gr. di fegato grasso fresco di porco insieme al fegato dell'oca in trattamento. Tagliate le dette polpe a piccoli dadi, poi pestatele, quindi passatele per staccio di ferro; aggiungete al passato 2 uova intiere. Stendete la pelle dell'oca, spalmatela con uno strato della suddetta farcia, intercalandovi i filetti e 200 gr. di tartufi, situati longitudinalmente, e così continuate sino a che avete roba. Rotolate su se stessa la pelle, formando come un rullo o polpettone uso galantina. In uno stampo ovale, foderato di pasta per modellare e tappezzato con finissime barde di lardo, mettete il rullo anserino, copritelo come di regola, e cuocetelo in forno di calor moderato. Cotto che sia, ritiratelo in luogo freddo. Il giorno dopo, riempitelo di gelatina.

3037. — Timballo d'oca alla moda di Visè.

Prendete un'oca che non abbia ancora ovato; affogatela colle sue estremità (*abatis*) e 2 teste d'aglio in un bon fondo bianco. Tagliatela a pezzi, disponeteli su piatto saltiero, irrorateli con grasso d'oca fuso, e lasciateli impregnare fino al momento di servire. Col fondo di cozione, grasso d'oca e della farina, marcate un vellutato spesso che sarà spogliato durante un'ora. Legatelo con 4 tuorli d'uovo, passate per stamigna e dategli consistenza normale addizionandoci della panna. Aggiungetegli 25 gr. di passato latteggiato d'aglio, e finalmente aggiungete, nella salsa, i pezzi d'oca sgocciolati ed asciugati. Servite in timballo.

---

(1) *Rinomato pittore moderno di scuola veneziana.*

Fegati d'oca e di anitre.

L'arte cucinaria moderna ha compiuto una rivoluzione, degna dei supplizî del Santo Uffizio, in fatto di ottenere delle mostruosità — come quella dell'ipertrofia del fegato, procurata ad alcuni palmipedi, quali l'oca e l'anitra domestica, mediante il così detto « gavaggio » od ingozzamento artificiale, con fromentone bianco. Non altrimenti i romani, questi sibariti dei piaceri della mensa, ottenevano simili ed altri prodigi, mediante supernutrizioni adatte. Gli stessi re africani fanno ingrassare le loro mogli e concubine, e le riducono polisarciche e tanto lipomatose da non potere neppure muoversi. Queste aberrazioni voluttuarie appartengono soltanto ai popoli decadenti o che non trovano altro modo per appagare i loro sensi che cercando la mostruosità, la produzione fenomenale. Eliogabalo, Vitelio ed altri epuloni non agivano altrimenti. Ciacco, il peccatore dantesco per il piacere della gola, avrebbe approvato il « gavaggio » e simili barbare pratiche per soddisfare il suo palato *blasé* e stanco dei doni naturali del Dio Como.

Nè valsero le proteste contro questo modo iniquo e barbaro di provocare — mediante qualche mese di tormenti inauditi, degni della Santa Inquisizione, inflitti a quei poveri palmipedi — una ipertrofia gialla o meglio steatosi del fegato per poterne decuplare il peso e darlo in pasto ai ricchi epuloni che, a guisa del mistico avvoltoio rodente il fegato di Prometeo, lo divorino.

Il conte di Courchamps — uno dei più eruditi buon gustai del secolo scorso — facendo tacere le appetenze del suo stomaco sotto le grida della sua coscienza, presentò (come avea fatto, precedentemente, Beniamino Franklin, in America, una petizione della mano sinistra contro la prevalenza di sua sorella la mano destra) una protesta alla Camera dei Pari, a nome delle oche di Strasburgo, ma senza risultato.

Cinque settimane di questa alimentazione forzata, per cui mediante un imbuto terminante con una sonda esofogea, viene introdotto nello stomaco del palmipede — inchiodato per le palme delle zampe ad un'asse di legno onde immobilizzarlo, ed accecato col ferro rovente — delle graduali quantità di fromentone bianco, spinto nel gozzo mediante un bastoncello, sono sufficienti per ridurre l'oca al punto d'ingrassamento voluto, che talvolta arriva ad ottenere dei pesi di 15 Kg., tantochè il fegato ipertrofico di questi palmipedi raggiunge talvolta quello di 12 a 14 ettogrammi.... Però il peso normale dei fegati grassi provenienti dalla Alta-Garonna, in Francia, varia dai 600 ai 700 grammi. In Italia, specialmente nel reggiano, nel modenese, nel ferrarese, nel mantovano, nel veneto e nel piemontesato, dove particolarmente gli israeliti si dedicano, a simile industria anserina, i fegati d'oca raggiungono soltanto pesi minori.

In Francia — dove simile industria è fiorente — i mercati più importanti sono quelli di alcune località dell'Alta-Garonna e degli Alti Pirenei. Strasburgo vanta una celebrità mondiale, quantunque i fegati delle sue oche ed anitre non raggiunga il peso di quelli delle oche delle suddette regioni. In Germania, specialmente nel Holstein, si esercita l'industria dell'ingrassametno delle oche. La vendita del fegato grasso comincia verso il principio di dicembre e termina a fin gennaio. Il fegato d'anitra, benchè più gustoso di quello d'oca, è d'un impiego più difficile in cucina. La sua fusione è massima, laonde questa dispersione lo rende più utilizzabile negli appresti caldi. Mr. Escoffier, però, è di avviso contrario; egli preferisce il fegato d'oca per le preparazioni calde, mentre consiglia riservare quello d'anitra per le conserve e per vivande fredde. Però pochi condividono l'opinione del gran maestro.

Benchè il fegato grasso venga servito sovente come entrata, tuttavia il suo ruolo nella cucina calda è piuttosto limitato alle guarniture o per servire d'appoggio alle ricche conditure.

La cucina antica preconizzò già varî modi di ammannire e far vivanda col fegato grasso, specialmente il fegato subcinereo, cioè cotto sotto la cenere calda dopo averlo bardato di lardo, oppure avvolto nell'omento, e ben assaporato con sale, pepe e spezie, ed aromatizzato con mazzetto d'erbe odorifiche, quindi avvolto in 4 o 5 fogli di carta. Cotto, veniva scartocciato delicatamente, e servito sull'ultimo foglio cioè quello contenente il fegato col suo sugo profumato. Lo facevano anche grigliato, e specialmente in manicaretto o *ragout*, ed anche in *aspide*, ossia *aspicato* colla gelatina profumata collo spigonardo.

3038. — Fegato grasso al naturale.

Si adotti il sistema linguadociano, che consiste nel far affogare il fegato, già ben assaporato con sale, pepe e noce moscata, nel grasso d'oca. Lo si lasci cuocere a pic-

colo fuoco, durante circa un'ora, lo si sbarazzi del suo grasso, qualora si desiderasse conservarlo per qualche tempo in piccola terrina, si ricopre questo grasso,una volta raffreddato, con uno strato di sugnaccio, quindi si coperchia ermeticamente la terrina.

3039. — Fegato stufato alla moderna e alla Souvaroff.

Un'ora prima di cuocere il fegato, assaporatelo con sale, pepe e 4 spezie. Bardatelo e marcatelo in una casserola con 2 decil. di vino di Madera o di Porto, od anche di Marsala. Fate cuocere a calor moderato durante un'ora, rivoltando il fegato. Ritiratelo, sbardatelo e deponetelo in una cassettina (*cocotte*) in porcellana oppure in terra verniciata. Sgrassate completamente il fondo; aggiungete 1 o 2 decil. di fondo di vitello legato; fate ridurre e passate per stamigna sul fegato grasso. Stuccate la connessura del coperchio con una lista di pasta soda; dorate coll'uovo detta pasta, e fate cuocere nel forno durante un quarto d'ora.

NB. — Se voi aggiungete nella cassetta da 8 a 10 piccoli tartufi sbucciati e leggermente saltellati nel burro, voi otterrete: il *Fegato grasso alla Souvaroff.*

3040. — Fegato grasso in pastello.

Procedete come pel precedente; lasciate raffreddare il fegato e racchiudetelo in un foglio di pasta da alzata, avvertendo di lasciare, al disopra, il foro di sfogo o caminetto. Decorate i dettaglî con ritagli di pasta sfogliata, e spingete nel forno caldo durante circa mezz'ora. Dorate prima di sformare il pastello, e colate, per l'apertura suddetta, il fondo del fegato che avrete sgrassato e fatto ridurre.

3041. — Fegato grasso in cassetta alla Matignon.

Assaporate il fegato come per quelli precedenti; marcatelo in casserola con 2 decil. di fondo Matignon (V. form. 1180, pag. 394 del vol. I) e un decil. di vino di Porto; fate cuocere durante tre quarti d'ora. Ritirate il fegato grasso, ponetelo in una cassettina di carta doppia o meglio in cassetta di porcellana. Sgrassate la cozione ed aggiungete 1 o 2 decil. di fondo di vitello legato. Mascherate il fegato con questa cozione, spolverate con midolla di pane fritta nel burro e sgocciolata, e fate grattinare nel forno durante 10 minuti.

3042. — Fegato grasso alla tolosana.

Assaporate il fegato, e steccatelo regolarmente con 6 ad 8 file di chiodi di tartufo. Cuocetelo nel vino di Madera, come nella form. 3039; finite la salsa nell'identico modo e montate il fegato su crostone circondandolo con una guarnitura tolosana.

3043. — Fegato grasso tartufato e col madera.

Su d'un bel fegato grasso e ben sodo praticate una dozzina d'incisioni; introducete in ciascuna un pezzo di tartufo crudo tagliato di sbieco e conficcatelo nel fegato. Inviluppate questo in bardelle sottili di lardo di prosciutto, e deponetelo in casserola adatta, il cui fondo avrete stabilito con rotelle sottili di carote, di cipolle e di scalogni, sbucciature di tartufi, mazzetto guarnito; bagnate con madera e fondo di vitello (un terzo del-

l'uno e due terzi dell'altro), per modo che ne venga il fegato quasi coperto. Fate partire ed affogare durante 40 minuti. Sgocciolate il fegato, ritirate le bardelle, e mantenete in caldo, sotto campana. Passate e sgrassate la cozione; riducetela ai due terzi, aggiungetele 2 decil. di semidiaccia, e riducetela ancora fino a che la salsa sia ben serrata. Riconducetela a consistenza normale, addizionandole del madera ma lontano dal fuoco. Riponete il fegato in questa salsa, e mantenetecelo durante 7 ad 8 minuti, sensa però lasciarlo bollire. Montate e velate il fegato con parte di questa salsa, e servite la rimanente a parte.

3044. — Fegato grasso alla magiara.

Assaporite il fegato grasso con sale e paprika; marcatelo in casserola con un decil. di vino di Porto, fate cuocere durante circa un'ora ed anche più a seconda della grossezza del fegato. Sopprimete accuratamente il grasso e sdiacciate il fondo con 3 decil. di panna doppia. Fate ridurre; aggiungete 1 o 2 cucchiaiate di vellutata, se occorre passate per stamigna.

3045. — Scaloppe di fegato grasso.

Tagliate il fegato grasso a fette piuttosto spesse, assaporatele ed infarinatele, e grillettatele nel burro friggente.

NB. — Tutti gli appresti che vengono indicati per il fegato intiero, s'addicono puranco alle scaloppine.

3046. — Torta di fegato grasso all'antica.

Dettagliate un fegato grasso crudo a scaloppe rotonde regolari; assaporatele, marinatele con cognac e con altrettante lamelle di fegato crudo; passate per setaccio le parature ed aggiungetele a 600 gr. di carne trita da salsiccia, con 100 gr. di tartufi tagliati sottili. Guarnite una foglia di pasta da pasticcio con la metà di questa farcia, disponete le scaloppe di fegato grasso e le lamelle di tartufi sulla farcia e ricoprite col rimanente della farcia. Coprite con un'altra sfoglia di pasta; saldate, bagnate gli orli, e circondate con una listarella di sfogliatina. Dorate, e cuocete in forno di medio calore, durante 45 minuti. Appena sfornato, staccate la sfoglia superiore colla punta del coltello; asportate il grasso con un cucchiaio, ed irrorate con della salsa madera, ben densa.

3047. — Bocconcini di fegato grasso con marsala.

Assaporate un fegato grasso, con sale, pepe, spezie e paprica; un'ora prima di cuocerlo bardatelo, e con una noce di burro fatelo rosolare insieme a poca cipolla ed un scalogno triti; bagnate con un bicchiere di marsala, aggiungete pochissimo timo, una foglia di lauro, ed infine il fegato; cuocetelo adagino per circa 40 minuti. Passatelo ed unitegli 200 grammi di tartufi freschi tagliati a quadrettini fini. Lasciatelo raffreddare. Formate con esso dei bocconcini come quelli soliti per sfogliate; panateli e friggeteli. Situateli su rialzo a 2 gradini.

3048. — Sorprese di fegato grasso alla Visconti.

Da un bel fegato grasso, cotto, tagliate tante sottilissime fette, cui darete forma regolare mediante tagliapaste rotondo. Avrete preparato una purèa di polpa di beccaccie;

colla quale spalmerete le fette, ed unitele, due a due, tramezzandole con una fetta di tartufo bianco di Piemonte. Impanatele leggermente appena che il pane aderisce; avvolgetele in pasta da friggere e cuocetele nel liquido grasso bollente. Piazzatele in corona, e nel centro ponete una purèa di funghi, ed a parte una semidiaccia all'essenza di beccaccia.

Dell'aspicato ed altre preparazioni in gelo.

Si è trattato esaurientemente delle *Gelatine*, dopo i *Brodi*, da pag. 23 a pag. 27, nel primo volume; così, pure, si è trattato, nel capitolo sulle *Salse e Guarnizioni* (pag. 402 e 403 del primo volume) delle *Gelatine*, come prepararle co' varî fondi: di pollame, di selvaggina, ecc.; e come chiarificarle. Così, pure, nello stesso capitolo, trattando delle *Guarniture ornamentali*, abbiamo accennato alle *sticciuole nell'astuccio con gelatina* (V. pag. 409-10 del primo volume). Sul principio del Cap. VI, trattando delle *Zeladìe di pesce* (V. da pag. 536 a 538 del primo volume), abbiamo dato alcuni cenni etimologici dell'*aspis* o « aspide » o « aspicato » degli arcaici, e delle *zeladìe* degli Epulari italiani del XIV e XV secolo; del *fioretto* o colla di pesce degli antichi; del *vesiga* dei russi, e via dicendo.

Parlando specialmente dell'anguilla, accennammo a varii ammannimenti di vivande fredde in gelatina, che, sia per la forma ofidiana del pesce (anguille, congri, murene, ecc.) e l'agilità del colubro od altro, biacco di palude, conferiva una certa quale sanzione etimologica alla parola *aspide* che usarono i primi cuochi neolatini, per designare una vivanda — specialmente per l'anguilla in geladìa — che, in senso translato, ossia figurativo (*tropon* dei retorici greci), racchiudeva, in sè, tutti i caratteri dell'aspide o vipera d'acqua, come quella chè diè morte alla regina Cleopatra. Ma vi è un'altra derivazione, assai rimarchevole, da riferire a edificazione degli studiosi di etimologie bromatologiche.

I cuochi romani, come del resto tutti gli arcaici, solevano aromatizzare con droghe spezie ed erbe odorifere, specialmente con *spigo nardo*, (*Andropogon nardus*), detto anche in italiano *lavanda*, molte salse ed accessori di guarniture di vivande, tra le quali le gelatine, come del resto facciamo anche noi, persino con fumetti di vini abbocchevoli e profumati, quali il madera, il porto, il malaga, le vernaccie, le malvasie, il marsala, lo sciampagna, ed anche con acquavite, come quelle di Cognac, di Armagnac, e colla stessa *fine champagne*, oppure con fumetti ed essenze di tartufi, di funghi, e via dicendo. Ora non sarebbe illogico il dedurne che *l'aspicatus* si riferisse non tanto alla frigidità dell'aspide, quando all'aromatizzamento di quella vivanda, allo stesso titolo come si dice, anche oggigiorno, di certe vivande, per esempio, il *garofolato*, per designare quell'addobbo di carne stracottata, dove predomina, tra i così detti *odori* od aromi, quello del chiodo di garofano. Lo stesso dicasi per i termini: moscato, cannellato, peperato, cedrato, finocchiato, ed altri che tralascio, che, come l'*aspargiata* la *carciofolata*, la *stoccaficata* e simili, esprimono, invece, l'ingrediente basilare che costituisce la vivanda.

Comunquesiasi, i cuochi italiani — come quelli che dovrebbero possedere, più che qualunque altro di razza latina, il culto della lingua madre e della terminologia colla quale i loro antenati latini designavano le loro vivande — hanno il dovere di non lasciare cadere in oblìo la parola *aspide*, o « in aspicchio », o, meglio, « aspicato », per designare quella gelatina speciale, colla quale vengono servite, rivestite, guarnite, lucidate e « tirate a specchio » molte carni, specialmente di pollame e di selvaggina, nonchè di pesci, e tante vivande che, come le « spume » (*mousses*), « spumettine » (*mousselines*), e « pani freddi » (*pains froids*), ed alcuni « rifreddi » (*chaufroix*), si valgono della gelatina quale coefficiente principale del loro ammannimento, o montaggio, o guarnitura.

Soltanto che i terminologisti francesi — molto meno misoneisti dei nostri lexicografi — non solo seppero creare, ossia coniare vocaboli e termini nuovi per adattarli ai loro bisogni professionali ed artistici, ma seppero disseppelire termini arcaici: greci o latini, ringiovanirli e spogliarli della toga o della clamide polverosa ed a brandelli che l'ingiuria de' secoli aveva ridotte a cenci, per rinvestirli con l'abito nero ed panciotto bianco e cravatta bianca, e così *parati* presentarli in società, dando loro uno stato civile, ed anche un'attività di verbo, quale: *aspiquer*, *chaufroiter*, *salmiser*, e via dicendo, come i nostri parucconi di

cruscanti, colla loro solita stitichezza di pensamenti secolari, non sono mai arrivati a dotare la nostra lingua, particolarmante in favore di quest'arte estetica qual'è la gastronomica, elevata persino alla dignità di scienza, da alcuni filosofi esteti, come il Kralik, il Guyau, il Prudhon, ed altri.

*
* *

La prima condizione da osservare nella preparazione di un aspice — scrive A. Escoffier, nel suo libro: *Le Guide Culinaire* — è di avere una gelatina succolenta, limpida e collata giusta a punto. Gli stampi impiegati per questo genere di piatti freddi sono sempre delle forme a bozzolo centrale. Le forme da orlatura (*bordures*) convengono egualmente benissimo a questo scopo.

« Il montaggio di un aspicato si fa disponendo, primieramente, la decorazione del fondo su di uno sottile strato di gelatina leggermente solidificato; lo stampo dev'essere decorato sulle pareti, poi *incamiciato*, vale a dire velato internamente d'uno strato di gelatina sottile, rotolandolo sul ghiaccio. In questo caso, come nell'altro, questo strato gelatinoso deve lasciare trasparire nettamente gli elementi decorativi. Questi sono, ordinariamente: tartufi, albume d'uovo affogato in forma di pane, cetriuoli, peluzzi diversi, corallo di astaco, lingua scarlatta, ecc., e sono adatti secondo la natura della sostanza principale dell'aspice. L'ornamentazione, appena disposta, dev'essere fissata con qualche goccia di gelatina fusa, affinchè i dettagli non vengano spostati; quindi la si ricoprirà con gelatina, sulla quale verranno disposti — secondo la maniera che indica il loro genere — gli elementi dell'aspice. Se questi elementi comportano delle scaloppe diverse, rettangoli di fegato grasso, ecc., e che la capienza dello stampo obbliga a fare più strati, questi devono essere sovrapposti. L'aspice si termina sempre per uno strato di gelatina, e si monta, tanto che è possibile, sul ghiaccio, ma senza alcun impiego di sale nel cintaggio.

« Lo smodellamento si ottiene immergendo lo stampo nell'acqua calda, e rovesciando il contenuto su salvietta piegata, tampone di pane o di riso ornato, blocco di ghiaccio tagliato, ecc. Circondate con gelatina dettagliata a losanghe, quadratini, ecc., oppure con gelatina trita ».

Siccome è specialmente coi fegati grassi che si fanno gli aspicati più pregiati ed anche i più diffusi, così abbiamo creduto bene di premettere queste considerazioni e consigli ricavati da un libro di somma pratica com'è quello prelodato del Sig. A. Escoffier. Così, pure, profitteremo della sua grande autorità, per dare qualche nozione su altre preparazioni fredde.

Pani freddi.

« Nell'antica cucina — scrive il succitato autore — i Pani freddi non erano altra cosa che un apparecchio di farcia affogata, raffreddata, e messa subito in « bellavista », oppure decorata e lustrata con gelatina. La cucina moderna ha abbandonato questo procedimento e ne ha fatto delle preparazioni d'una grande finezza, la di cui composizione è certamente più greve di quella delle *Spume* (*Mousses*), ma molto più leggera di quella dei Pani usitati altre volte.

« L'apparecchio iniziale dei Pani, qualunquesiasi, si compone così:

« 1.° Un fumetto ricco, tratto dall'elemento principale del Pane, che viene ridotto quasi alla consistenza di diaccia, e montato con tuorli e burro come un'olandese.

« 2.° Quando questo apparecchio non è che appena tiepido, vi si aggiunge un poco di gelatina sciolta passata per pannolino; la purèa dell'elemento in trattamento, e la medesima quantità di panna montata.

« 3.° Quest'apparecchio è infine addizionato, o di fine scaloppe ricavate dall'oggetto trattato e foderate con una lamella di tartufo; o, semplicemente, di carni e di tartufi tagliati a dadi.

« L'apparecchio, così apprestato, è versato in uno stampo anticipatamente incamiciato con gelatina, e messo a rapprendersi in fresco o nel refrigerante. Al momento di servire, lo stampo è prontamente immerso nell'acqua tiepida, e rovesciato su tampone basso di riso o di semola; oppure su d'uno strato di gelatina congelata sul fondo del piatto. Circondate il Pane con crostoni di gelatina, tagliati in qualsiasi forma, ma nettamente e correttamente ».

3049. — Fegato grasso nella sua gelatina.

Assaporate e steccate il fegato come si è detto per quello alla tolosana, (V. form. 3042); marcatelo in casserola con un decilitro di vino di Porto (o di Marsala) e fatelo cuocere durante un'ora circa. Sgrassatelo con cura; aggiungete alla cozione 5 o 6 decil. di gelatina di pollame pochissimo collata. Lasciate raffreddare il fegato dentro questa cozione. Sgocciolatelo, asciugatelo accuratamente premendolo con pannolino; deponetelo in una coppa o vaschetta di cristallo (vedi figura 89 a pag. 721 del I vol.). Chiarificate la gelatina, come di pratica, e versatela, semirappresa, sul fegato, per modo da velarlo completamente sopra livello; ponete la coppa nell'armadietto-ghiacciaia (*timbre*) fino al momento di servire, e circondate la vaschetta o coppa con ghiaccio trito a neve.

3050. — Aspicato di fegato grasso.

Procedete come per il precedente; raffreddato il fegato e ben sodo, dettagliatelo a scaloppe regolari ovaliformi; decoratele con dettagli in tartufi, e lustratele con gelatina. Addizionate la cozione del fegato grasso con un litro di gelatina di pollame e chiarificatela come di pratica. Gelatinate le parti interne d'uno stampo con uno strato unito di questa gelatina; decorate lo stampo con tartufi, albumi d'uova sode, e pistacchi (osservando che le decorazioni dello stampo non contrarino i disegni applicati alle scaloppe). Applicate regolarmente queste scaloppe contro le pareti dello stampo; terminate di riempirlo con gelatina semirappresa. Ponete lo stampo a rassodarsi in una terrina ripiena di ghiaccio trito. Smodellate su tampone di riso tagliato e decorato, o meglio, su blocco di ghiaccio vivo, tagliato collo scalpello, come si disse per il modo di presentare le *Spume di pollame in gelatina*.

3051. — Pane di fegato grasso.

Fegato bragiato col madera, dal quale preleverete qualche scaloppa. Al fondo di cozione, sgrassato e passato, aggiungete la medesima quantità di cozione di tartufi ed un bicchiere di cognac finissimo. Fate ridurre a metà, montate come una olandese, con 4 tuorli e 200 gr. di burro; completate con una nocella tostata e schiacciata, 2 fogli d'ittiocolla disciolta. Quando questo apparecchio sarà tiepido, mescolategli la rimanenza del fegato, passato per setaccio e senza troppo lavorare la massa. Montate dentro stampo incamiciato di gelatina e decorato con tartufi, intercalando, nell'apparecchio, le scaloppe di fegato serbate e delle lamelle di tartufo. Completate lo stampo con uno strato di gelatina, e mantenete nel refrigerante durante qualche ora. Smodellate su salvietta all'istante di servire.

3052. — Pane di fegato grasso in bella vista.

Procedete come pel precedente, soltanto che lo deporrete in uno stampo più grande, ben incamiciato con gelatina e decorato con tartufi ed albume d'uovo. Deponetelo su tampone basso e crostonatelo con gelatina.

3053. — Soffiato di fegato grasso.

Passate, per setaccio fino, 300 gr. di fegato grasso, crudo e 100 gr. di tartufi crudi; aggiungeteci 300 gr. di polpa di pollame, pesta con 5 albumi d'uovo, e passate per setaccio.

Assaporate, e lavorate sul ghiaccio, addizionando a questa farcia 3 decil. di panna doppia ben densa e 4 albumi montati ben fermi, mescolate leggerissimamente. Disponete in casserola per soffiati e fate affogare in bagnomaria ed al coperto, durante 30 a 32 minuti circa. Servite, con a parte della salsa madera all'essenza di tartufi.

3054. — Spuma di fegato grasso con gelatina.

Assaporate e cuocete il fegato come è indicato nel la form. 3049; lasciate raffreddare completamente; addizionate della gelatina alla cozione, e chiarificate come di regola; incamiciate con la gelatina le pareti interne d'uno stampo unito, e decoratele con dettagli di tartufi e di albumi d'uova sode. Passate il fegato grasso per setaccio fino; mettete il passato in terrina e lavoratelo su ghiaccio, incorporandogli un decil. di gelatina ridotta e circa 3 decil. di panna montata ben ferma che deporrete nello stampo gelatinato. Ricoprite completamente con gelatina semirappresa; finite come nella form. 3050.

3055. — Mattonelle alla Lucullo.

Fate rapprendere in fondo ad uno stampo di forma rettangolare, oppure esagonale, (come sono i mattoni ovvero le mattonelle di cemento verniciato per i pavimenti) uno strato di gelatina di un cent. di spessore, e disponeteci sopra qualche lamella sottile di turtufo. Coprite con uno strato (di un cent. e mezzo di spessore) di purèa di fegato grasso diluita con gelatina; lasciate solidificare leggermente, e disponete, bene in ordine, su questo strato, delle scaloppe di fegato e dei tartufi a fette. Coprite con gelatina, quindi con un altro strato di purèa di fegato, e così di seguito; terminate con lo strato di purèa; serbate nel refrigerante durante qualche ora, e drizzate su blocco di ghiaccio, incastrandovelo come se fosse un mattone istoriato.

3056. — Pavimento freddo alla regina (1).

Preparate due spume, una di pollame e l'altra di fegato grasso, e preparate ugualmente una buona gelatina al marsala. Mascherate completamente il fondo di uno stampo a mattonella, detto « contessa Maria », con tartufi formanti scaglia di pesce. Consolidate i tartufi con un cent. di gelatina; tenete la spuma sul ghiaccio, ed appena la gelatina sarà rappresa, versateci sopra uno strato di spuma di pollo; lasciate rapprender questa, per colarci su un cent. di gelatina. Rappresa anche quest'ultima, ponete a sua volta un ultimo strato di spuma di fegato, alternandola con alcune fette di fegato grasso. Lasciate ben congelare la massa nell'armadio a ghiaccio, per poi sformare lo stampo su uno zoccolo di ghiaccio intagliato, che ornerete con fiori naturali e fronde di capelvenere.

3057. — Celestine di fegato d'oca alla Franco-Berra.

Da un buon fegato d'oca (freddo), cotto in un soffritto (*mirepoix*) al fumetto di tartufo, togliete da 16 a 18 fette, cui darete forma ovale; ponetele in una tortiera sopra carta. Levate, da un pane spumoso di selvaggina, uguale quantità di fette che unirete a quelle di fegato. Con un cucchiaino togliete nel mezzo una parte della spuma che so-

(1) *Formola tratta dal « Messaggero della Cucina », d'invenzione del Sig. Yunck Costanzo di Roma.*

stituirete con una piccola dadolata di tartufi bianchi, legata con *chaufroix*. Colla lama del coltello, foggiatele a costoletta. Ponetele, per qualche ora, sul ghiaccio poi levatele dalla carta. Passatele in una buona salsa rifredda di pollo, bianchissima, corretta con qualche cucchiaiata di panna. Mettetele sopra una griglia di credenza, e ponete, nel mezzo, un dischetto di tartufo bianco, tagliato col tagliapaste. Serbatele per qualche ora in ghiaccio. Montatele in cestino di burro guarnito di fiori freschi e fronde di capelvenere. Alla base mettete dei crostoni di bella gelatina.

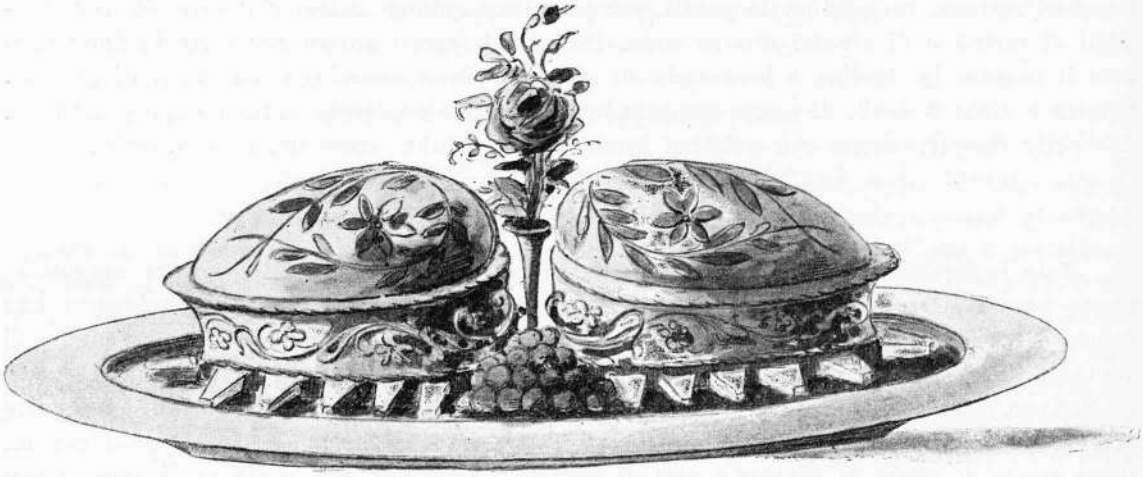


Fig. 142. — Fegato d'oca in forma d'uova di struzzo.

3058. — Fegato d'oca in forma d'uova di struzzo.

Procedete come per le spume di fegato grasso, e come si dirà nella form. 3058. Dopo avere racchiuso il blocco di spuma diviso in due stampi oviformi e fatto congelare ben sodo nel piccolo armadio a ghiaccio, smodellatelo; ornatelo con dettagli di lingua scarlatta, tartufi neri, tuorlo ed albume d'uova sode, mezzi pistacchi ben verdi, e con questi coefficienti componete due ramoscelli con steli, foglioline e fiore (p. e., una margherita, con centro di tuorlo e petali di albume d'uovo), alternando leggiadramente i colori. Lustrate con gelatina e situate ciascun uovo di struzzo sopra zoccolo ovale di legno, ricoperto di burro ed artisticamente decorato. Crostonate la base con gelatina, e ponete due mucchietti di tartufi ai due vani laterali del centro, da dove sorgerà un'astuccio o bozzolo, adorno di una bella rosa, oppure d'una camelia colle sue foglie (*V. figura 142*).

3059. — Delizie di fegato grasso " Cometa Halley „.

Mettete a marinare un bel fegato, sgrassato e snervato, in una concia o infusione fatta con: marsala, timo, lauro, cognac, sale e paprica. Bardatelo e cuocetelo con buon Condé ridotto, composto: della sua infusione o marinata, gelatina di pollo e sugo di di tartufi freschi, durante circa mezz'ora secondo la grossezza del fegato. Lasciatelo raffreddare completamente; levatelo e chiarificate la sua cozione. Passatelo per lo staccio, mettetelo in una terrina, lavorandolo ed aggiungendo un po' della propria cozione, ed

un po' di burro liquefatto, più un bicchierino di cognac. Con questo apparecchio riempite dei piccoli stampi semiovati e poneteli a congelare. Congelati e ben sodi, svuotateli nel mezzo, e riempiteli con dadolatina di tartufi legata con la propria cozione, corretta con qualche goccia di cognac. Chiudeteli e fateli assodare. Levateli dagli stampini e passateli, dell'altezza di due terzi dell'uovo, in una salsa rifredda di pollo bianchissima e ben finita; e per l'altro terzo dell'altezza dell'uovo, in una rifredda bruna. Decorateli sul bianco con una stella cometa fatta con tartufo; velateli con gelatina di pollo ben chiara; montateli a piacere, ma con buon gusto.

3060. — Piccoli cuori alla De-Amicis.

Incamiciate, con gelatina bianca, dei piccoli stampi cuoriformi, che riempirete con una spuma di fegato grasso mista a dadini di fegato grasso, e tartufi bianchi. Lisciate bene la superficie, dando loro una bella forma convessa. Dopo aver lasciato congelare il tutto completamente, sformate i piccoli cuori ponendoli su lastra ad orli rialzati. Decorateli con lingua, tartufi neri e pistacchi, e velateli abbondantemente colla rimanenza della gelatina. Disponeteli su zoccoli in burro decorati a piacimento.

3061. — Sovrane di fegato grasso alla Etnea.

Dopo aver ben bene sgrassato ed arrotondato il contenuto di un pasticcio di fegato grasso, tagliatene 12 medaglioni e metteteli in fresco. Tagliate a fette 200 gr. circa di tartufi cotti in buon marsala. Affettateli e coprite completamente il fondo d'una vaschetta di cristallo di forma adatta, dopo averne spennellato l'interno con gelatina semirappresa ed al fumetto della cozione dei tartufi. I ritagli del fegato grasso, coll'aggiunta d'un'altro, passateli per staccio di crine; a questa purèa unite un bicchiere di sciampagna etneo e un decilitro di suprema di pollo, lavorando il tutto in una terrina sul ghiaccio, per modo da ottenere una crema gustosa e delicata. Disponete a corona, nella coppa o vaschetta di cristallo suddetto, 12 medaglioni di fegato grasso; mettete nel mezzo un bel mucchietto di tartufi neri cotti, lucidati con gelatina al fumetto della loro cozione. Sopra i medaglioni mettete della suddetta gelatina in abbondanza, tanto da mascherarli. Impostate la vaschetta in un blocco di ghiaccio; adornatela parcamente con qualche fiore piccolo, naturale e fronde di capelvenere.

3062. — Timballo di fegato grasso " Tzarina „.

In uno stampo da pastello, incamiciato con un foglio di pasta da alzata, tappezzato con bardelle di lardo per renderlo umido, guarnitene il centro con un fegato grasso steccato con tartufi, assaporato come per pasticcio; circondatelo con quaglie farcite con un pezzo di tartufo, e situatele tutto intorno per modo che il loro petto appoggi contro le bardelle del pasticcio. Colmate il timballo con dei tartufi intieri, sbucciati; coprite con una falda rotonda di lardo, aggiungete una foglia di lauro e chiudete il pastello con una sfoglia di pasta, avendo cura di lasciare il foro di sfogo d'uscita pel vapore, cuocendo. Cuocetelo nel forno ben caldo, durante un'ora ed un quarto. Nello sformare il timballo, colate, mediante il detto foro, dentro il pasticcio, del fondo di vitello molto succolento, e gustato al fumetto di madera, ed abbastanza gelatinoso per ben rapprendersi e congelare. Mantenete il timballo al fresco durante uno o due giorni prima di servirlo.

Dei Pastelli caldi e freddi.

Occorrendo, d'ora innanzi, di dovere, sovente, descrivere la manipolazione di pastelli — sia caldi che freddi — specialmente di selvaggina — come già ne descivemmo altri di pesce, di carne, di pollame, e di fegato grasso — così crediamo utile di dare le formole di procedimento per l'apprestamento della pasta.

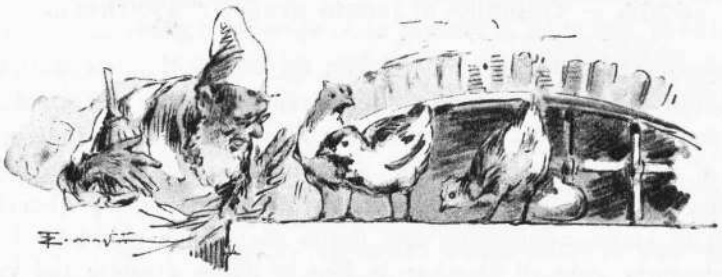
3063. — Pasta per pasticcio caldo.

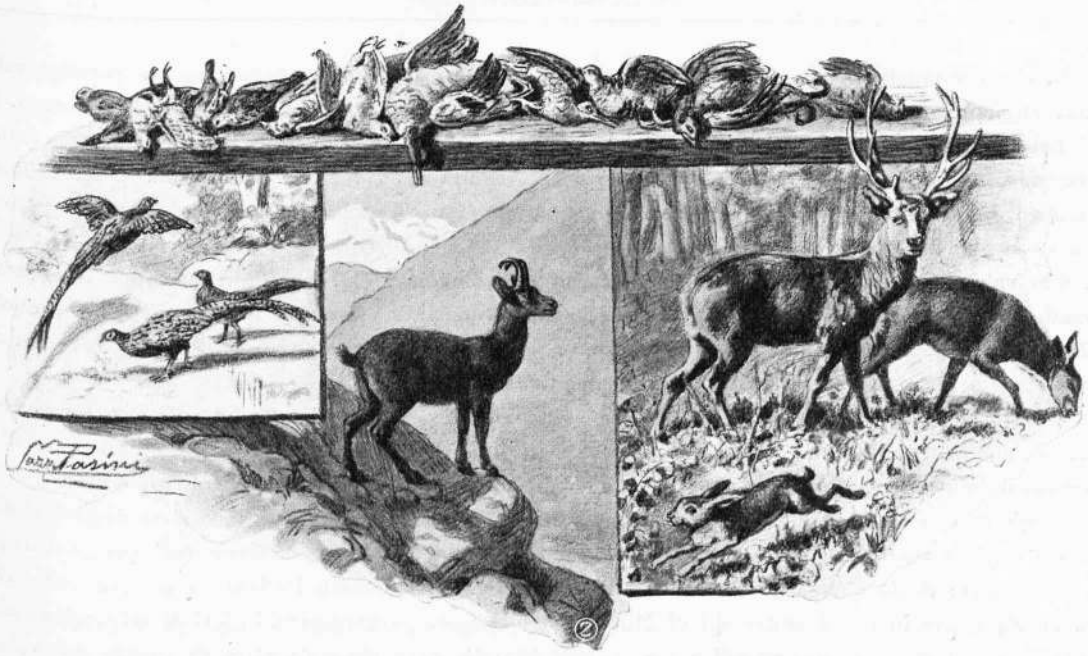
Prendete gr. 500 di farina; gr. 300 burro, dai 2 ai 3 decl. d'acqua, 4 tuorli d'uovo, 8 gr. di sale. Fate la fontana in mezzo, mettete la metà dell'acqua e tutti gli ingredienti. Stemperate aggiungendo poco a poco l'acqua necessaria per ottenere una pasta liscia. Lavoratela una sola volta. Modellatela rotonda sulla tavola infarinata, avvolgetela in un tovagliolo, tenetela al fresco durante un'ora.

3064. — Pasta per pasticcio freddo.

Stendete sulla tavola: gr. 50 di farina, fate la fontana, mettete nel centro dagli 8 ai 10 gr. di sale, 300 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, 2 decil. d'acqa. Mischiate il burro con le uova e l'acqua; stemperate, incorporando, poco a poco, la farina e aggiungendovi dell'acqua. in quantità necessaria. Lavorate la pasta 2 volte. Levatela dalla tavola di farina. Quando la pasta sarà liscia, copritela e lasiatela riposare.

NB. — Si prepara anche la pasta per pasticcio freddo, con burro fuso, operando così: fate la fontana in mezzo, mettete nel centro 4 tuorli d'uovo e sale: fate fondere il burro in una piccola casserola con 2 decil. d'acqua tiepida. Soffiate sul liquido per far cadere il burro nella fontana. Stemperatela incorporando, poco a poco, la farina, e aggiungendovi l'acqua necessaria. Lavorate la pasta una volta; lasciatela raffreddare. Questa pasta e più soffice dell'altra e cuoce meglio.





CAPO X.

DELLA CACCIAGIONE.

La caccia è sempre stata, fin nei tempi più remoti, la passione predominante degli umani: non tanto per procurarsi carne pel loro nutrimento, quanto per contestare all'orso speleo ed altri animali abitanti le caverne, quella dimora naturale che gli metteva al coperto degli insulti degli irati elementi. Infatti nelle più grandi caverne, scoperte e frugate dai speloncologhi e dai paleontologhi, vennero trovati avanzi dei focolari domestici, di forni ipocausti, e tra le ceneri ed i carboni le ossa lunghe del *cervo elafo*, della renna, del *uroch* o *bisonte* europeo, del *urus* o bue primogenio, ecc., ossa brucicchiate e spaccate colle scuri di selce, onde succhiarne la midolla di cui erano ghiotti, nonchè craní spaccati o perforati onde estrarne la materia cerebrale che forniva loro un cibo gustoso. Nè mancano, tra quelle ossa e quei craní che portano le impronte dei denti umani, le raschiature dei coltelli di pietra. ed altri segni materiali dell'edacità dei nostri progenitori dell'epoca delle renne e del mammuth, le prove incontestabili dell'antropofagismo di quei primogenii, delle prime lotte per l'esistenza, e la conferma dell'apotegma di Hobbes: *Homo homini lupus* (L'uomo è lupo all'uomo). Caino che uccide Abele n'è un esempio fornitoci dal mito mosaico; come il mito greco ci offre quello — per contestazione di caccia: cioè della spoglia venatoria del mastodontico cinghiale di Calidonia ucciso da Meleagro, figlio del re Eaco di Calidonia, nell'Etolia, che i fratelli di sua madre Altea gli volevano contrastare, e che egli uccise.

La favola di Nembrod — figlio di Cus e nipote di Cam — e del suo arco tanto robusto che nessun uomo, altro che lui, era capace di tendere e scoccarne la freccia tanto lontano, è troppo nota per non citarla anch'essa a riprova del fascino che esercitò sull'animo degli antichi padri nostri la passione venatoria. I re, in seguito, i feudatarî ed altri signori di latifondi, se ne attribuirono l'esclusivo privilegio, e stabilirono un diritto — lo *jus venandi* — terribile nelle sue sanzioni

penali, che comminava anche la morte a chi avesse ucciso un daino, un capriuolo e persino, talvolta, un lepre od un semplice fagiano nei loro territorî, riserve o bandite, come le chiamavano.

Laonde, nei tempi feudali, nessuno, tranne che i nobili e qualche prelato, poteva gustare della selvaggina, poichè la caccia, e conseguentemente la vendita dei selvatici, era interdetta, perchè loro privilegio, come il famoso dritto di *cosciatico* che intendevano esercitare, giacendo, la prima notte, colla sposa dei loro vasalli.

Ciò vale a spiegare, nella storia dei « Piaceri della tavola » (1), come abbondassero le enormi vivande di cacciagione nei banchetti medioevali, tanto quasi da fornire i piatti più rimarchevoli delle loro mense, al pari del « cinghiale troiano » che — come dicemmo — costituiva, sovente, il *caput cœnæ* o pezzo di resistenza dei conviti romani.

La grossa selvaggina da pelo, o « caccia grossa » come la si designa modernamente, era considerata, nell'arte venatoria, costituita da soli animali di *haulte craisse*, ossia di « alta grascia », quali: il cervo, il daino, il capriuolo, il cinghiale, e via dicendo. Così, nel poema di *Perceval*, è detto che il primo *més* (cioè « messo » in tavola, d'onde poi il *mets* del francese moderno, e *mess* degli inglesi) fu: *Un cerf de craisse au poivre chaut;* ed Aimone offre al messaggero Pietro (nel poema *Girart de Roussillon*): *de la viande de chevreuil et de sanglier*. Nei banchetti italiani — già più volte citati, specialmente in quelli sforzeschi di Milano — compaiono puranco pezzi intieri di selvaggina, anch'essi arrostiti nello spiedo, quindi accompagnati da salsa peperata e da altre di « halto gusto ».

*
* *

Infatti, anche oggidì, la selvaggina grossa, già divisa in quarti, in cosciotti o selle, viene servita ordinariamente rostita semplicemente, dopo essere rimasta, più o meno lungo tempo, nelle concie o marinate di cui tratteremo appresso. Così, pure, queste carni di selvaggina sono accompagnate da una salsa detta « venagione » o da una « peperata ». Servono anche — come vedremo nei rostiti di cacciagione — contemporaneamente della gelatina di ribes o d'uva spina; delle conserve, come quella di *cinorrodi*, delle marmellate di mele, o della purea di marroni. Secondo il posto che queste vivande di selvaggina occupano nella minuta, sono guarnite sia di patate « Delfina » (V. *Erbaggi* e *Legumi*), sia di marroni stufati. Le piccole « pezze » di venagione: costolette, nocelle, medaglioni, ecc., vengono grillettate, quindi servite coperte totalmente di salsa *peperata*, *romana* o *venagione*.

Tanto il capriuolo che il lepre si ammanniscono nell'intingolo detto *civiero*; il coniglio selvatico in « gibellotta » ed anche in civiero. Innumerevoli sono gli animali venatorii, specialmente se si considera che, oggigiorno, colla comodità dei trasporti su battelli e carrozzoni frigoriferi, un cuoco può essere chiamato a cucinare: ora l'*opposum* d'America e l'*armadillo*; ora la *zariga* o *canguro* dell'Australia; ora l'*Alce* di Lapponia e la *Renna*; ora l'orso bianco polare, od il nero o bruno di Siberia o di Transilvania; come le *gazzelle*, le *antilopi* d'Africa — tra le quali il *Cobo* simile al Daino d'Asia —, il cane maiale o *ciao-ciao* dell'isola Formosa, senza contare i muffloni di Sardegna, l'*Arny* dell'Asia Minore, gli stambecchi, i camosci ed altre capre rupestri delle nostre giogaie e vette nevose alpine, e persino le adipose marmotte, ghiri e scoiattoli.

Notisi, poi, così di passata, che gl'inglesi, come cacciagione di quaresima, si cibano delle carni della lontra che sono eccellenti (come del resto anche noi italiani ce ne cibiamo), la quale, come si sa, si nutre di pesci, e perciò viene dalla Chiesa annoverata — come l'arzavola, lo smergo, la folaga, il piombino, l'airone ed altri uccelli pescatori ed ittiofagi — quale animale di magro.

Nella grande cucina, però, la serie degli animali venatorii da pelo è molto limitata: il cervo, il daino, il capriuolo, il camoscio (compreso l'*isard* o camoscio dei Pirenei), e lo stambecco (per quanto questo, almeno in Italia, sia rimasto riservato, cioè di privilegio reale, onde impedirne, colla

(1) I Piaceri della Tavola *del Dott. Alberto Cougnet; Torino 1903. Fratelli Bocca, Editori.*

caccia libera, la completa distruzione della specie), ed infine il cinghiale, col cinghialetto o ruffolotto, che col muffione formano la caccia grossa della Sardegna e di varie altre regioni boschive d'Italia.

Le carni di selvaggina — già ne facemmo cenno riportando l'articolo del Dott. Bertarelli: *Carni bianche e carni nere* — sono piacevoli e gustose per le sostanze aromatiche che contengono, e nutrienti perchè sprovviste quasi di grasso. Le carni di selvaggina acquistano maggior sapidità coll'infrollimento o starnatura, e colle concie e marinate; però non si deve troppo abusare specialmente dell'infrollimento, poichè si corre rischio d'introdurre nel corpo umano dei veleni, che si formano colla putrefazione, dette tossine o ptomaine, che potrebbero causare disturbi gravissimi ed anche letali, come avvenne in Francia, l'anno scorso, per il così detto *Canard à la Ruennaise.*

Concie per carni di selvaggina.

Le concie o infusioni per carni si preparano ordinariamente in due modi, cioè, calde e fredde, ovvero crude e cotte. Esse altro non sono che un miscuglio di liquidi con aromi di cucina, sia d'erbaggi che droghe. Se ne fanno con vino bianco, ma più specialmente rosso; con aceto misto ad acqua ed anche con birra; con acquavite mista al vino ed anche con una parte di rhum.

3065. — Concia cotta per cacciagione.

Tagliuzzate una grossa cipolla, due carote, un porro, qualche stelo di sedano, metteteli in saltiera, ben lavati, e fateli rosolare con un pezzo di burro o, meglio, con olio fino; aggiungete un mazzetto aromatico, qualche chiodo di garofano ed una presa di fiore di macis; preso bel colore gli erbaggi, bagnateli con una bottiglia di vino bianco secco, come quello di Conegliano, di Casteldaccia, di Capri e simili che sostituiscono il Sauterne francese; lasciate sul fuoco, mettete una proporzionata quantità di sale, ed appena s'inizia il bollore, versate la concia in un catino ben verniciato e lasciatela raffreddare ben coperta. Infine, versatela sulle carni che abbisognano della concia, od immergeteci le carni dentro e fatecele macerare, per almeno 24 ore, tenendole coperte ed in luogo fresco.

3066. — Concia cruda.

Tagliuzzate ben fini: una cipolla, una carota, mezzo gambo di sedano, ponete il tutto in una catinella, aggiungeteci qualche bacca di ginepro, una presa di pepe macinato, due chiodi di garofano, un mazzolino aromatico ricco di fronde di prezzemolo, una cucchiaiata di sale macinato; versateci sopra 3 bicchieri di aceto bianco di buon vino ed altrettanto d'acqua. Quando il sale sarà diluito, accomodate le carni in apposito recipiente, e versateci sopra la concia, nella quale le rivolterete, di quando in quando, se questa non arrivasse a sommergerle. Riponete in luogo fresco, per un tempo più o meno lungo secondo che le carni sono più o meno voluminose.

3067. — Concia leggera calda al vino rosso.

Tagliate a fette sottili: una carota, una cipolla media; fate soffriggere leggermente in bianco nel burro o nel grasso; bagnate con un litro di vino rosso (oppure con un

quintino d'aceto e tre quarti di litro d'acqua); aggiungete una foglia di lauro, 2 chiodi di garofano, alcuni granelli di pepe. Lasciate cuocere durante 10 minuti. Se la selvaggina dovrà essere servita nello stesso giorno, versateci sopra la marinata calda.

3068. — Conserva di cinorrodi (*Hägebutte*).

I cinorrodi — detti *conoridon* dai francesi — sono costituiti dall'ovario coi semi della rosa canina, detta *églantine* dai francesi, che forniscono una conserva aciduletta e leggermente astringente, molto apprezzata sopratutto dai tedeschi, (*hägebutte*), che se ne servono per accompagnare vivande di selvaggina (1).

Lavate due volte queste bacche non troppo mature. Ponetele in una casserola, coprite a metà livello con acqua fredda, e fate cuocere. Passate per grosso setaccio di ferro; versate nella bacinella, aggiungete tre quarti di zucchero in polvere per 500 gr. di purèa. Cuocete, rimestando col paletto il fondo della bacinella di rame, su fuoco non troppo vivo, conciossiachè questa confettura ha tendenza a brucicchiare facilmente. Concedete 8 a 10 minuti d'ebollizione. Versate subito negli albarelli prealabilmente intiepiditi.

3069. — Conserva di mirtilli (*Crawberries sauce*).

Nello stesso modo si procede per quella dei mirtilli (*airelle* dei francesi), che sono bacche nere, acidule e rinfrescanti che crescono nei luoghi montuosi freschi e boschivi.

Salse per selvaggina.

Appartengono quasi tutte, salvo pochissime eccettuate, alle *Salse brune calde;* alcune rare alle fredde, ed alcune altre alle esotiche. Molte salse sono comuni ad altre carni, e specialmente ai volatili, come il tacchino, l'oca, l'anitra, il piccione e simili. Ecco le principali:

3070. - Salsa peperata basica per selvaggina. — Soffritto (uso *mirepoix*) composto di: 125 gr. di carote, altrettanto di cipolle, gambi di prezzemolo, frammenti di timo e di lauro, fatti appassire nell'olio, con 1 Kg. di parature di selvaggina marinata. Sgocciolate l'olio; bagnate con 3 decil. d'aceto, 2 decil. di vin bianco e fate ridurre a fondo. Aggiungeteci 1 litro di spagnola, 2 litri di fondo bruno di selvaggina ed 1 litro di marinata. Fate cuocere adagino durante 4 ore, e mettete 12 granelli di grosso pepe schiacciato nella salsa, 8 minuti prima di passarla. Passatela per setaccio con pressione; spogliatela, aggiungendovi, di quando in quando, qualche cucchiaiata di fondo bruno e di marinata. Passatela finalmente per stamigna; regolate l'assaporamento, e mettetela a punto con 75 gr. di burro per ogni litro.

3071. - Salsa capriola. — Salsa peperata ordinaria, con addizione di parature di di selvaggina. Passate con pressione e spogliatela, aggiungendole, a diversi tratti, 1 decil. e mezzo di buon vino rosso (per litro di salsa); una punta di caienna, un pizzico di zucchero in polvere, come messa a punto.

(1) *Per quanto concerne le formole di altre conserve di bacche, così pure per le gelatine di ribes e d'uva spina che accompagnano varie vivande di cacciagione, specialmente all'inglese, vedi negli* Arrosti di selvaggina all'inglese.

3072. - Salsa " Diana „. — Tagliate finemente le parature del lepre, o d'altra selvaggina, con prosciutto e lardo; uniteci: carote, sedano, cipolla, timo, lauro, rosmarino e salvia; fate dissugare il tutto con burro nel forno. Levate l'unto, bagnate con marsala e cognac; consumato questi, bagnate con sugo di carne e spagnola, aggiungete ritagli di funghi e di tartufi. Fate bollire lentamente per un'ora, assaporate con sale, pepe e chiodi di garofano. Passate per cornetto, rimettete sul fuoco; sgrassata e condensata la salsa, unitele un bicchiere di panna alla quale avrete aggiunto il sangue d'un pollo; passate il tutto per stamigna; imettete la salsa in caldo, e sbattetela fortemente, evitando la bollitura. Guarnitela con piccole semilune di albumi d'uova e di tartufi. Speciale per le nocelle, costolette, ecc., di venagione.

3073. - Salsa " Gran Cacciatore „. — Salsa peperata calda all'essenza di venagione; messa a punto, al momento, con un 1 decil. di sangue di lepre diluito con eguale quantità di marinata (per litro) di salsa. Speciale per grossi pezzi di cacciagione.

3074. - Salsa Moscovita. — Salsa peperata all'essenza di selvaggina; messa a punto con 1 decil. di vino di Malaga e 7 centil. d'infusione di bacche di ginepro per litro di salsa. Si guarnisce con pignoli grigliati, oppure con mandorle tagliate a filettini, acini di zibibbo di Corinto, gonfiati nell'acqua tiepida (in ragione di 40 gr. di caduno per litro). Speciale ai grossi pezzi di cacciagione.

3075. - Salsa Venagione. — Salsa peperata molto robusta (*corsée*), addizionata, per ogni litro di salsa, con 3 cucchiaiate di gelatina di ribes, diluita con 2 cucchiaiate di di panna. Speciale per selvaggina da pelo.

3076. - Salsa Cacciatora (*secondo il procedimento Escoffier*). — Saltellate e rosolate leggermente 6 funghi crudi, di grossezza media, e tagliati a fette sottilssime, con metà burro e metà olio d'oliva. Aggiungete una cucchiaiatina di scalogni triti, e, quasi immediatamente appresso, sgocciolate la metà del grasso. Bagnate con un decil. di vino bianco e un bicchierino di cognac; fate ridurre a metà e completate con 3 decil. di semidiaccia, un decil. di salsa di pomidoro e qualche goccia di diaccia di carne. Fate bollire, durante 5 minuti, e finite con mezza cucchiaiata di prezzemolo tagliuzzato.

3077. — Salsa Lavallière. — Identica a quella *Cacciatora* dell'Escoffier, salvo che, infine, si sostituisce il prezzemolo con l'aggiunta di 50 gr. di giuliana di tartufi ed un pizzico di dragoncello tagliuzzato.

3078. - Salsa romana. — Fate cuocere al caramello biondo, 50 gr. di zucchero, e fatelo sciogliere con un decil. e mezzo d'aceto. Dopo lo scioglimento dello zucchero, aggiungete mezzo litro di spagnola e 3 decil. di fondo di selvaggina. Fate ridurre di un terzo e passate per stamigna. Guarnitura: pignoli, uva passa di Corinto e di Smirne gonfiata nell'acqua tiepida (20 gr. d'ognuno).

3079. - Salsa salmisio. — Soffritto dei soliti legumi e lardo (*mirepoix*), fatto rinvenire al burro e addizionato della carcassa trita dell'uccello in trattamento. Bagnate con vino bianco, fate ridurre ai due terzi; aggiungete la quantità necessaria di semidiaccia, e lasciate cuocere durante un'ora. Passatela con forte pressione; spogliatela con aggiunta del

fondo del volatile in trattamento, in rapporto colla destinazione della salsa, e fate ridurre nel contempo. Mettete a punto con essenza di funghi e di tartufi. Passatela per stamigna, e burratela (facoltativo) leggermente.

3080. - Salsa rifredda bruna (*Chaud-froid brune*). — Salsa rifredda comune, messa a punto con essenza ricavata dalle carcasse della selvaggina in trattamento.

*
* *

Tra le salse bianche ne abbiamo soltanto una appartenente alla cucina russa, la quale è la:

3081. - Salsa Smitana. — Fate appassire nel burro 3 cipolle mediane trite, e cascate a fondo con 2 decil. di vino bianco. Aggiungete mezzo litro di panna acida (*Smitana*), passate per stamigna e tenetela di sapore acidoletto. Serve per la selvaggina grillettata o in casserola.

Così, pure, tra le salse esotiche, ma specialmente inglesi, abbiamo, oltre la *Salsa con marmellata di pomi*, (*Apple-sauce*), già accennata per il porco e l'oca arrostiti; la salsa con mirtillo (*Crawberry-sauce*) per anitra e la *Salsa al pane* (*Bread-sauce*) comune pure ad altri volatili, come per il pollame arrosto, ecc.

3082. - Salsa capriola inglese (*Roe buck sauce*). — Soffritto di legumi, uso *mirepoix*, composto di 100 gr. di cipolla, 800 gr. di prosciutto crudo, tagliato alla paesana, e mazzetto guarnito, il tutto fatto rinvenire nel burro. Bagnate con un decil. e mezzo di aceto; riducete quasi a fondo, aggiungete 3 decil. di spagnola e fate spogliare dopo avere salato e pepato. Ritirate il mazzetto, e mettete la salsa a punto con un bicchiere di vino di Porto ed una grossa cucchiaiata di gelatina di ribes.

3083. - Salsa al pane fritto (*Fried bread sauce*). — Midolla di pane (50 gr.) fritta nel burro; aggiungetela a 2 decil. di consumato, nel quale avrete fatto crogiuolare, durante 10 minuti, 2 cucchiaiate di dadolata di prosciutto magro, e 2 scalogni triti. Completatela con poco prezzemolo trito e sugo di limone. Speciale per gli uccelletti arrostiti.

3084. - Salsa al vino di Porto (*Porto wine-sauce*). — Riduzione a metà di un decil. e mezzo di vino di Porto con un cucchiaiata di scalogni triti e brandelli di timo. Aggiungete il sugo di 2 arancie e di mezzo limone, un po' di buccia raschiata di arancia, un pizzico di sale e punta di caienna. Passate per garza, ed aggiungete questa riduzione a 3 decil. di buon sugo legato. Speciale all'anitra selvatica ed a tutta la selvaggina da penna in generale.

3085. - Salsa Vittoria (*Victoria sauce*). — Riunite in saltiero: 3 cucchiaiate di gelatina di ribes, 3 chiodi di garofano, 8 grani di grosso pepe, un piccolo frammento di cannella regina, la buccia d'una arancia, un decil. di vino di Porto e 2 decil. e mezzo di spagnuola. Fate ridurre di un terzo su fuoco vivace, rimestando colla spatola. Passate per stamigna e mettete a punto col sugo d'una arancia e punta di caienna. Accompagna le grosse « pezze » di cacciagione.

Nelle salse inglesi per cacciagione fredda abbiamo pure la seguente:

3086. - Salsa alla Cumberland (*Cumberland sauce*). — Gelatina di ribes sciolta (4 cucchiaiate), addizionata di: un decil. di vino di Porto, una cucchiaiata di scalogni triti e

bianchiti, una cucchiaiata di buccie d'arancio ed una di limone, tagliate a giuliana e fortemente bislessate; il sugo d'un arancio e quello di mezzo limone; una cucchiaiatina di mostarda (inglese), e punta di caienna e di zenzero. Mescolate bene. Specialità per venagione fredda.

Guarniture di selvaggina.

Oltre le varie purée di lenticchie, di marroni, di sedani, di funghi, e simili, che descriveremo nel *Capitolo XI*: *Erbaggi e Legumi*, abbiamo le seguenti:

3087. - Berny. — Fate 10 crocchette di patate alla Berny (V. *Patate negli Erbaggi*), in forma di bondoni o tappi; 10 croste di tortelette burrate, guarnite di puréa di lenticchie, con lamelle di tartufi lustrate a diaccia su caduna crostatina. Accompagnamento: salsa peperata leggera.

3088. - Boema. — Tagliate a grossi cubi 300 gr. di fegato grasso; tagliate a dadi 150 gr. di tartufi legati con 125 gr. di farcia di volatili alla panna. Farcite la selvaggina con questo apparecchio. Accompagnamento: semidiaccia all'essenza di tartufi.

3089. - Brillat Savarin. — Crostatine di tortelette, guarnite a piramide con un apparecchio soffiato di beccaccie co' tartufi, affogate all'istante e guarnite con larghe lamelle di tartufi. Accompagnate con semidiaccia fina al fumetto di selvaggina.

3090. - Reggenza C. — Foggiate col cucchiaio 10 chenelli, con farcia fina di selvaggina da penna; 2 chenelli grossi rotondi decorati con tartufi; 10 creste arricciate; 10 scaloppe di fegato grasso a rotelle; 10 piccoli funghi scannellati e 10 tartufi torniti olivari. Salsa Salmisio (V. formola 3079) di selvaggina all'essenza di tartufi.

Per alcune Guarniture comuni ad altre carni e volatili, vedi: *Catalana*, *Composta*, *Strasburghese*, ecc.

Dell'Orso.

L'Orso appartiene a quel genere di mammiferi carnivori, detti plantigradi, perchè possono camminare sulla pianta dei piedi, come gli uomini. Ve ne sono di varie specie: bianco, nero, bruno e persino dei marini. In Russia, e nei paesi Scandinavi, l'orso fornisce dei prosciutti, dei filetti e dei zampetti o pieducci (*bas de soie*) che sono considerati dai ghiotti come pezzi squisitissimi. Il prosciutto d'orso è considerato, da alcuni buongustai, migliore di quello di porco; molti ne fanno venire dalla Russia e dalla Scandinavia, per quanto il barone di Voerst, nella sua *Gastrosofia* (Lipsia 1851) gli condannasse come indigesti.

La carne di questo plantigrado fornisce vivande speciali molto apprezzate, come sarebbero: il filetto, il cosciotto e le *zampe* d'orso, che in Russia costituiscono un piatto molto stimato. Nella Transilvania, a Görgeny-Saint-Imre, dove l'arciduca Rodolfo d'Austria si recava, con numerosi invitati, ogni autunno, alla caccia dell'orso dei Carpazi, veniva servito — scrive Jean de Gouy, che fu il capo cuoco della Casa Arciducale, e l'autore, già più volte citato, del trattato *La Cuisine et La Patisserie Bourgeoises*, ecc., dal quale ricaviamo la seguente formola per selvaggina esotica — ogni giorno dell'orsachiotto.

3091. — Filetto d'orso alla transilvaniana.

Tagliate il filetto come fareste per una lombata di vitello, marinatelo durante due giorni nella concia cotta indicata per selvaggina grossa (V. form. 3065). Bragiatelo come fareste per il « Bue alla moda », ma utilizzando la marinata o concia suddetta. Secondo l'età del selvatico, la cottura sarà dalle 2 alle 3 ore. Appena cotto, lucidatelo a diaccia allo scoperto, irrorandolo sovente con della sua cozione passata e sgrassata; legatela leggermente con un po' di fecola stemperata nell'aceto di vino e con del paprika. Servite contemporaneamente un piatto di chicchi freschi di granturco, ben cotti in acqua e sale, ed irrorati con burro nocella.

Della Renna e dell'Alce.

Nella Lapponia e nelle regioni settentrionali della Russia, nella Svezia, nella Norvegia ed altri paesi Scandinavi fanno molto uso della carne di renna, che per essi costituisce l'animale più utile nell'economia domestica, essendo la loro vacca da latte e l'animale da traino e da soma per eccellenza.

Oggigiorno, mercè la facilità delle comunicazioni colla Scandinavia, si fa abbastanza uso di carne di renna selvatica e domestica nella Germania e nell'Austria, particolarmente di cosciotti, che vengono spediti in grande quantità, essendo molto gustosi.

L'Alce o Elce è pure un ruminante del genere dei cervi, costituendone anzi la specie più grossa; ha il muso lungo, collo brevissimo, corna palmate; è animale robustissimo, veloce, che vive a torme nelle regioni settentrionali d'Europa, specialmente in Russia, in Germania (nelle foreste di Tilsitt e nella Slesia) ed il suo dominio si estende molto più lontano di quello delle renne, persino in certe regioni d'Asia e dell'America.

La carne dell'alce, a causa delle fibre muscolari molto spesse e compatte, richiede una frollatura speciale che s'ottiene con una marinatura a base d'aceto ed erbe aromatiche, durante 3 a 4 giorni, ed anche più a seconda della stagione e della frollatura che si vuole ottenere. Il « lombo » o *cimier d'elan*, come lo designano in Francia, stà alla grossa selvaggina come il culaccio o codone di bue per le carni da macello.

Nell'America boreale, il *Caribú* costituisce una specie affine al suddetto rangifero delle regioni artiche dell'Europa, dell'Asia e dell'America settentrionale. Mettiamo la renna colle carni venatorie, insieme al cervo, essendo un ruminante di quella famiglia, e tra i più antichi della fauna, tantochè diede il suo nome ad un'epoca geologica; quella della Renna e del Mammut.

3092. — Cosciotto di renna alla panna acida.

Steccate la parte superiore del cosciotto con lardo; ponetelo in casserola con una cucchiaiata o due di burro; fate rosolare leggermente; bagnate il pezzo con un litro di panna acida, aggiungete 2 chiodi di garofano, qualche granello di pepe; una foglia di lauro ed un bel bicchiere di vino bianco. Fate abbragiare durante 3 ore, avendo cura di spruzzarlo od irrorarlo sovente. Scoperchiate e lucidate a gelo la pezza allo scoperto. Passate la cozione, sgrassatela con cura, aggiungete un po' di pepe macinato grossolanamente.

3093. — Intingolo di renna alla scandinava.

Tagliate i pezzi del collo e della spalla; lavateli nell'acqua tiepida, asciugateli per bene. Poneteli a rosolare con burro nella casserola; bagnateli con vino di Bordeaux e un decimo di vino di Porto. Accentuate fortemente con spezie e concedete 2 ore di cottura.

Servite con rocchettini di patata e della conserva (confettura) di more selvatiche; oppure con chenelli di prosciutto o di lingua affumicata, oppure con gnocchi alla tedesca (*Kloss o Kloskis*), conditi con burro di color nocella.

3094. — Lombata d'alce con salsa agro-dolce.

Ponete un culaccio o una lombata (*cimier*) d'alce, già ben parato nella pentola, copritelo d'acqua e fatelo bollire insieme ad una cipolla steccata con 3 o 4 chiodi di garofano, con pastinaca, carote, navoni, un grumolo di sedano e 2 porri; aggiungete 2 litri di vino rosso da pasto. Fate che il « cimiero » sia coperto dal brodo appena a livello, per modo che, dopo 2 ore e mezza a 3 ore di cottura, la cozione siasi ridotta di metà. Fate una salsa con scalogni che finirete con della mostarda francese e dei capperi.

3095. — Costolette di renna o d'alce.

Vengono tagliate e parate come le costolette o braciuole di vitello o di porco, poscia si fanno grillettare oppure abbragiare (da tre quarti ad un'ora di cottura); ed in questo caso vengono servite col sugo oppure con una salsa all'uva, (specie di *sapa* mostarda all'antica, *mustum ardens*) od alla peperata, od alla grande venagione.

Del Cervo, del Daino e del Capriolo.

Il Cervo appartiene a quel genere di ruminanti a corne caduche e ramose (ripiene d'un midollo gelatinoso che fornisce un alimento molto pregiato per i ricchi Cinesi), che costituisce, colla renna, l'antilope e l'alce, il prototipo dell'antica fauna venatoria fino dalle epoche neolitiche. Molte sono le specie appartenenti al genere Cervo, che vivono in Europa, nell'Asia e nell'America, tanto allo stato selvatico, come l'arcaico Cervo Elafo, quanto allo stato semidomestico nei parchi e nelle foreste riservate per uso venatorio.

La carne di cervo è piuttosto indigesta, essa richiede di essere primieramente ben starnata ed infrollita con adatte marinate all'aceto (Vedi *Concie e marinate per venagione* form. 3065 e segg.).

Il **Cosciotto** o **Zigotto** rostito del cervo, detto *haunch of venaison* dagli inglesi, è la vivanda, diremo « ancestrale », più apprezzata nei manieri feodali della vecchia Inghilterra, quale persistenza atavica delle vivande di venagione.

Più piccolo del cervo — ma di carni più pregiate — è il Daino (*Cervus dama*), che col *wapiti* o cervo del Canadà (*Cervus Canadensis*) ed il capriolo (*Cervus capreolus*), contribuisce ad arricchire la famiglia di questi fissipedi ruminanti, come pure accennammo pei grandi rangiferi, quali l'Alce e la Renna.

Il Daino, di cui il solo maschio ha le corna piatte, larghe, con solchi profondi, vive nella maggior parte delle regioni europee, nel nord dell'Africa, in Persia, in Cina, ecc. Noi l'abbiamo allo stato selvatico in Sardegna, come pure il mufflone o pecora selvatica, mentre abbonda allo stato domestico nei grandi parchi, insieme al cervo, per diletto venatorio dei ricchi cacciatori. Il Capriolo, come l' Urebi africano ed altri, è un piccolo cervo antilope, non più grosso d'una capra, che vive allo stato selvatico in varie regioni temperate d'Europa, e da noi nelle montagne del Lazio.

La carne di venagione, cioè dei succitati capi di selvaggina da pelo, non è realmente buona a consumarsi che a patto che l'animale sia non più giovane di 10 mesi, nè più vecchio di 2 anni a 2 anni e mezzo. Però quella del capriolo è molto più stimata di quella degli altri due. Si distingue l'età del capriolo dai così detti « pugnali » delle corna (*andouillers* dei venatori francesi). A un anno al capriolo spuntano le punte dei « pugnali » o degli « spiedi » (*broches* dei venatori francesi); a partire da quel momento il maschio è detto « broccato » (*broquart* dei venatori francesi). La femmina ha le carni più tenere

del maschio. Le parti più delicate del capriolo sono il *filetto*, il *cosciotto*, le *costolette*; in seguito, la *spalla*. Lo stesso dicasi pel cervo e per il daino. Lasciate riposare il capriolo ucciso nel suo cuoio, quindi spellatelo e fatene marinare le carni nelle concie adatte, come si è già detto.

Non sempre però è necessario marinare la grossa selvaggina; basterà sopprimere la pelle, tanto nel quarto come nella sella per lardellarla. Per una sella di giovane capriolo occorrono circa 50 minuti di cottura; pel quarto, un'ora e più, tanto allo spiedo quanto al forno: pel forno, sempre di calore moderato, il pezzo si terrà coperto di carta unta di burro e bagnato col proprio unto ed a quello di lardo e burro.

Il capriolo generalmente si serve arrosto con una salsa bruna, acidolata, spesso anche con salsa preparata col suo fondo e ridotta a semidiaccia, unendo della crema acida e il sugo d'un limone, oppure una cucchiaiata di buon aceto. La guarnizione varia a piacimento, e può essere di crostoni, o rocchettini di patate Berny, oppure di patatine arrosto, o fondenti, ma sempre anche con un mazzetto di crescione.

Il **Cosciotto** o **Zigotto** di cervo — al pari di quello di daino e di capriolo, ecc. — viene rostito come il prosciutto all'inglese (Vedi *Prosciutto d'York* nelle vivande di porco), ma senza addizione di vino di Madera. Vien servito col suo sugo, oppure con una « salsa peperata » o di « grande venagione ».

Inquanto al « civiero » di cervo, oppure di daino, procedete come per quello di lepre; soltanto come quella selvaggina ha un gusto accentuato di bestino, ne laverete i pezzi nell'acqua tiepida, quindi gli asciugherete prima di metterli a cuocere. Gl'inglesi fanno egualmente il rostito col cosciotto di daino, cioè: l'*haunch of venaison*, senza però fargli subire un marinaggio preventivo come per il cervo. Il cosciotto va preventivamente snervato e steccato finemente.

La **Sella** (o *cimier* dei cuochi e venatori francesi) comprende, secondo i casi, la parte compresa tra i quadrelli ed i cosciotti; oppure aumentata di due quadrelli, frastagliati molto corti, dalla parte del petto. In un caso come nell'altro, la sella è tagliata a punta, seguendo una linea diagonale che va dalla punta dell'anca alla nascenza della coda. La sella va generalmente steccata.

Le **Costolette** sono parate come quelle d'agnello e si servono generalmente in ragione di due per ogni persona. Il trattamento più conveniente consiste nel saltellarle lestamente nell'olio; asciugarle e disporle convenientemente.

Le **Nocelle,** come le **Granatine** e le **Scaloppe**, vengono ricavate dal grosso filetto della sella di capriolo, del daino e simili. Convengono loro, oltre alcuni trattamenti speciali, quelli applicati per le *Costolette* e per i *Filetti gentili*.

3096. — Sella di capriolo alla Visconti.

Marinatela per 10 ore in una concia cruda; lardellatela, collocatela in una tortiera con burro e lardo e cuocetela arrosto per circa un'ora; poi levatela dalla tortiera e serbatela in caldo. Fate ridurre il vino della marinata unendogli una tazza di fondo e una tazza di spagnola; passatela per stamigna. Al momento di servire la sella, distaccate i filetti delle coste; tagliateli e rimetteteli al posto sulla sella che avrete collocato su piatto lungo; contornate con guarnizione di olive tornite, maccheroni tagliati corti, chenelli modellati col cucchiaio, e teste di funghi: velate la sella e la guarnizione colla detta salsa, e servite la rimanente a parte.

3097. — Coscia o culaccio di daino alla tirolese.

Prendete una coscia di daino con aderente due o tre nodi di lombata ben infrollita, battetela e lardellatela, ponetela in concia con marinata cotta, durante 2 giorni; in capo a questi, levatela dalla marinata, bragiatela in casserola lunga, con lardo, legumi a fette ed erbe aromatiche, bagnandola, di tanto in tanto, colla propria cozione, ma che sia piuttosto unta e contenga poco sugo, così rimarrà la carne più tenera. Levate poi il culaccio, tagliatelo a fette, e disponetelo, ben riunito, su piatto lungo. Contornatelo con olive, rocchettini di patate e cipolline ridotte a gelo; salsate il daino con salsa peperata al fumetto della cozione, e servitene in salsiera a parte.

3098. — Cosciotto o quarto di capriolo alla Melzi.

Tagliate un zigotto o un quarto di capriolo giovane; accorciatene l'osso della gamba, lardellatelo e ponetelo in concia, per 10 ore, in una marinata cotta; quindi asciugatelo e cuocetelo allo spiedo per non meno di un'ora; tagliate poi a fette la noce, riunitele e ponetele sopra piatto da rilievo. Guarnite l'osso che serve da manico con un riccio di carta; contornate il zigotto con teste di funghi farcite, e in capo al piatto mettete un gruppo di cipolline di Como cascate a gelo; salsate il zigotto con salsa peperata, e servitene in salsiera a parte.

3099. — Quarto di capriolo alla Ponti.

Tagliate una coscia d'un giovane capriolo, lasciandovi aderente la lombata; accorciate l'osso della gamba e quello della lombata; lardellate la noce della coscie e marinatela per 10 ore, indi mettetela in una teglia con lardo e burro; rosolatela su fuoco vivo, bagnandola colla fusione della marinata, ma senza le erbe, e ponetela poi nel forno bagnandola con sugo di vitello, e cuocetela durante un'ora e più. Sgrassate il fondo; unitegli due tazze di spagnola, passando poi questa salsa, ben ridotta, sopra il quarto che serberete in caldo. Al momento di servire, levate la lombata dalla coscia, trinciate la noce, riunitela alla coscia e ponetela su piatto lungo: tagliate la lombata a nodi, come costolette, e fatene un gruppo in testa al piatto: ponete un elegante riccio di carta intorno all'osso della gamba, guarnite il piatto con chenelli di pollo, tartufi torniti, cotti nel marsala, e pomidoro farciti d'uguale grossezza. Completate la salsa con fumetto di tartufi e pezzetto di burro fresco; poneteci una punta di zenzero, salsate tutto, e servite la rimanente in salsiera a parte.

3100. — Cosciotto o sella di capriolo al forno.

Steccate con lardo fino un cosciotto oppure una sella di capriolo; marinatela, durante 24 ore, in una concia leggera (V. form. 3096). Ponete in forno caldo a rostire coi legumi della marinata e del burro; irrorate sovente. Servite con una salsa peperata oppure di venagione.

3101. — Filetto di capriolo con passato di marroni.

Tagliate il filetto a fette uniformi di mezzo cent. di spessore, e, così come stanno, steccatele ed abbragiatele come delle granatine di vitello. Preparate una purèa di marroni (V. *Erbaggi e Legumi*); burratela all'ultimo istante. Allungate, se occorre, il sugo del filetto con un po' di brodo; sgrassate e passate pel setaccio. Servite a parte, in salsiera, ciò che rimane dopo averne irrorato il filetto.

3102. — Costolette di capriolo con purèa di sedani.

Marinate leggermente, durante qualche ora, le costolette che vi occorrono; sgrondatele ed asciugatele tra due pannolini; grillettatele, su fuoco vivace, con burro chiarificato, pochi istanti prima di servirle. Scolate il burro; aggiungete una cucchiaiata di buon gelo di carne per darle del brillante; evitate di lasciar bollire. Disponete a corona; versate nel centro un passato latteggiato di sedani, oppure di cardi, di marroni, od anche una *Soubise* (V. *Erbaggi e Legumi*), a scelta.

3103. — Lombata di capriolo alla Cumberland.

Steccate la lombata e rostitela; disponetela su piatto di servizio contornata da fondi di carciofo guarniti di purèa di lenticchie e di marroni diacciati. Salsa Cumberland a parte.

3104. — Scaloppe di capriolo con passato di selvaggina.

Ricavate da un cosciotto, oppure da un filetto, delle fette uguali, dello spessore di mezzo cent.; appiattitele leggermente e tenetele in luogo fresco. Mettete, dentro una casserola, i ritagli ed altre parature della carne tagliati a pezzi; bagnate a metà livello con sugo, cuoceteli a fuoco moderato; sgrondateli e passateli nel mortaio con un terzo di riso ben cotto nel brodo; passate per setaccio fino, ritirate il passato in una casserolina, che terrete coperta in bagnomaria. Qualche minuto prima di servire, grillettate alla svelta le scaloppe nel burro ed a pieno fuoco; appena colorate, disponetele a corona su d'un piatto; scolate il burro del piatto saltiero, aggiungete un decil. di madera ed altrettanto di buon sugo; fate ridurre a metà, passate in un casserolino, sbatteteci, lungi dal fuoco, mezza cucchiaiata di burro. Disponete la purèa di cacciagione ottenuta nel centro del piatto, salsate le scaloppe con la riduzione suddetta.

3105. — Sminuzzato di daino o di capriolo.

Sminuzzate o tagliate a fettoline delle rimanenze di carne di una grossa pezza di daino o di capriolo. Fate un « rosso » con burro e farina a parte uguali; lasciatelo colorare, aggiungeteci del sugo oppure del brodo e 2 cucchiaiate di pomidoro; fate spogliare durante 20 minuti. Fate cuocere, dentro 2 cucchiaiate di buon aceto, una cucchiaiatina di scalogni finamente triti, aggiungetelo, dopo riduzione, alla salsa. Mettete le fettoline sottili o lo sminuzzato di carne, con una noce di burro — ed anche con un po' di madera — a riscaldare nel bagnomaria in casserola coperta; versate la salsa ben calda, scaldate senza ebollizione altrimenti la carne s'indurirebbe. Finite con un pizzico di prezzemolo trito. Disponete lo sminuzzato (*hachis*), o le fettoline (*emincé*) in piatto profondo; circondate con uova molliccie, oppure affogate, alternate coi crostini cuoriformi e fritti nel burro.

NB. — Questa vivanda dev'essere ammannita poco tempo prima di servirla. Nel caso si volesse ottenere più accentuata la salsa, sopprimete lo scalogno trito, e mettete del *currie*, oppure del *paprika*, od anche del *caienna*.

3106. — Scaloppe di capriolo all'Ivry.

Distaccate i filetti ad una groppa di capriolo, tagliateli per traverso a pezzetti, batteteli, dategli forma rotonda. Lardellate finemente queste scaloppine, disegnando coi lardelli una stella. Accomodate in terrina, versateci sopra un buon soffritto aromatizzato di vari erbaggi ed allungato con un bicchiere di madera. S'intende che la marinata, o soffritto, dovrà, prima di metterla sulle scaloppine, ben freddarsi. Tenete al fresco per due giorni. Mettete in salsiera un pezzo di burro, fatelo liquefare, stendete sopra le scaloppine nette dal soffritto. Cuocete su fuoco vivo; bagnate con poco madera, lasciatelo evaporare ed aggiungete 2 cucchiaiate di semidiaccia e pizzico di sale se occorre. Accomodate su zoccolo di riso, con passato di funghi in mezzo, ed il fondo di cottura sopra, come salsa. Guarnite intorno con tartufi di Norcia torniti in forma di olive.

3107. — Nocelle di capriolo alla caucasica.

Grillettate le nocelle come di pratica; sdiacciate la casserola con un decil. d'aceto; aggiungete uno scalogno schiacciato colla palma della mano ed un spicchio d'aglio, come, pure, dei grani di coriandro ed un mazzettino di finocchio. Fate ridurre e bagnate con 2 o 3 decil. di salsa peperata. Fate bollire per qualche istante, aggiungete una cucchiaiata d'essenza d'acciughe e passate per stamigna. Disponete le nocelle su dei piccoli crostoni fatti con semolino di frumentone e rosolati nel burro. Velate colla detta salsa e guarnite il centro con cetrioli (*argourzis*) alla panna.

3108. — Ammorsellato di Daino.

Colla carne della grossa selvaggina — una specialmente del daino — si fanno degli ottimi ammorsellati; il che favorisce l'acquisto d'una grossa « pezza » voluminosa, molto migliore d'una piccola, poichè coi resti della carne della vigilia, si possono, all'indomani, ottenere delle vivande molto appetitose e gustate, qualora vengano confezionate con molta cura. Per ammannire questi ammorsellati si può procedere come per quelli di carne di montone.

Disponete la vivanda in piatto profondo; circondatela d'uova molliccie ed affogate, alternate con crostini di pane tagliati cuoriformi, e fritti nel burro, oppure con fette di lingua affumicata, della stessa forma e grandezza.

3109. — Pasticcio di cervo alla Trebicale.

Preparate i lombi di un cervo giovane o cerbiatto, parateli bene, sbarrazzandoli dai nervi e pellicole; tagliatene le carni a pezzi dello spessore di 3 cent.; batteteli leggermente; marinateli in una cozione di marsala e di moscato con piccola quantità di droghe e lauro. Ridotto che sia il liquido alla metà, e raffreddato, aggiungete il sugo d'un arancia e versatelo sopra il cervo per lasciarlo 48 ore in infusione. Preparate una farcia così composta: 500 gr. magro di cervo, 500 gr. di vitello di latte (oppure di maiale, che sarebbe più indicato), 100 gr. lardo, 100 gr. prosciutto crudo, 150 gr. tartufi bianchi, sale, pepe, noce moscata, e basilico pestato nel mortaio; passatela pel setaccio; lavoratela bene in un recipiente di terra coll'infusione del cervo. Accompagnate con una salsiera ripiena di salsa così composta: sugo chiaro legato con vellutato, qualche cucchiaiata di purèa di mele ranette acide, riduzione di vino moscato, senape inglese e qualche cucchiaiata di sugo d'arancia, conserva d'uva e qualche rosso d'uovo. Preparate una pasta da rossòle, fatta come d'uso, ma con queste dosi: 300 gr. farina, 150 gr. burro. Impastate metà del burro colla farina, qualche rosso d'uovo e qualche goccia di limone, una piccola quantità di zucchero. Dopo un po' di riposo, tiratela per aggiungere l'altra metà del burro, operando come per la sfogliata, ma con qualche giro in più. Con questa formate un fondo sopra il piatto che dovrete servire, poi spalmatela con uno strato di farcia, poi disponete il cervo in corona, alternando ogni pezzo con farcia e un bel disco di tartufo nero. Coprite colla farcia e quindi colla pasta. Col rimanente di quest'ultima guarnite il piatto di bell'effetto, dorate con rosso d'uovo e cuocete per un'ora al forno. Nello spazio centrale, che sarà vuoto, mettete una giuliana di carote, sedani, fondi di carciofi cotti e tartufi, il tutto ben condizionato.

Del Camoscio e dello Stambecco.

Il Camoscio (*capella rupicapra*) è un ruminante dell'ordine dei fissipedi, grosso quanto una capra, ma più snello e senza ciuffo sotto il mento. Questa capra rupestre è di pelo bruno vario, ed ha la sommità della fronte coronata da due piccole corna, esili e scabrose, terminanti ad uncino liscio. Vive a branchi, nelle regioni più elevate delle nostre Alpi — cominciando da quelle Marittime, che dal versante superiore della valle della Gordolasca, di Lanzo, del colle delle Finestre e dei monti Clapier, Marcantour, Colomb, si estende alle giogaie che sovrastano la val di Gesso, S. Anna di Valdieri, Valsavaranche, Valtournanche, ed alte vette della valle di Cogne — arrampicandosi con sicurezza, sulle rupi più scoscese ed inaccessibili, e saltando precipizî rendendo, conseguentemente, la sua caccia molto pericolosa ed estremamente difficile. Negli alti Pirenei, in Francia, vi è un camoscio, una specialità di quelle vette. Lo stesso dicasi dello stambecco o capricorno (*Bouquetin* dei francesi, e *capra ilex* dei naturalisti), che costituisce, come già dicemmo, una caccia riservatissima di S. M. il Re d'Italia coll'intento di conservarne la specie, che andava quasi distrutta. Infatti ora è appena limitato alle valli di Cogne e di Valsavaranche e specialmente nella regione del « Gran Paradiso », dove, sul colle di Nivolet, S. M. il Re d'Italia fece costrurre un rifugio.

Lo Stambecco è alquanto più grosso del camoscio e le sue corna sono molto più lunghe e scannellate quasi ad anelli e s'incurvano quasi falciate. Tanto le carni del camoscio, che dello *Jsart* dei Pirenei, che dello stambecco delle alte vette delle alpi Valdostane — purchè provenienti da soggetto giovane — sono molto ricercate e buone quanto quelle del capriolo. Subiscono tutti gli apprestamenti del Daino e del Capriolo, ma necessitano forti marinature, ed anche piuttosto lunghe, che taluni prolungano fino a 10 e più giorni, specialmente in ambiente freddo e quando il camoscio od altro della stessa famiglia di ruminanti (come dicemmo dell'*Arny* o ariete selvatico delle montagne dell'Asia minore) non fosse tanto giovane. Il cosciotto, e le costolette sono le più pregiate nel camoscio, e vengono accompagnate da salse di venagione e peperata come pel daino, capriolo, cervo, cinghiale e simili.

3110. — Lombata di camoscio alla Vittorio Emanuele III.

Preparate una mezza sella di camoscio infrollita bene; accorciatene l'osso e marinatela a crudo per 24 ore; poi mettetela in casserola con lardo e legumi tagliati a fette, un mazzetto d'erbe aromatiche; fate abbragiare come di pratica, bagnandola fino o coprirla con un buon fondo e vino bianco: cuocetela adagino a piccolo fuoco. Cotta a punto giusto, levatela, ponetela sul tagliere, asportate il grosso filetto dalla ossatura, tagliatelo a fette e rimettetelo a posto; ponete la lombata su piatto lungo, con ai lati dei crauti all'italiana (V. *Erbaggi e Legumi*); in testa al piatto due gruppi: uno di cipolline, uno di fondi di carciofi ripieni con purèa di marroni. Salsate la sella con una salsa peperata forte, mista col suo fondo; servite a parte, in salsiera, della gelatina di ribes.

Del Mufflone.

Il mufflone era l'antico abitatore delle grandi foreste sarde; purtroppo la civiltà lo ha reso raro, ma i vecchi proprietari dei fondi montani lo conservano ancora. Del resto distruggere addirittura il mufflone è cosa relativamente difficile: egli abita in luoghi difficilissimi ad arrivare per l'uomo, ed è dotato di scaltrezza tale da sfuggire in tempo da molti dei pericoli tesigli dal cacciatore.

Raccontano dei cacciatori sardi, di avere più volte udito il cozzare dei muffloni fra loro all'usanza dei montoni, e di essere usciti da casa col fucile per cacciarli, ma inutilmente, perchè i muffloni già avevano avvertito l'uomo e se n'erano precipitosamente allontanati. Il mufflone è fedele abitatore delle sue

roccie; cacciato e ricacciato a fucilate, là dove caddero tanti altri della sua specie, il mufflone ritorna ancora per morire sulla terra che imparò a conoscere da piccolo.

Se ucciso giovane, il mufflone costituisce uno dei migliori cibi dell'isola; i sardi lo considerano come un'ottima creazione. Lo si cucina in tutti i modi che si usa cucinare il montone, ossia lessato, arrostito al palo, alla Iannargento (Vedi *Arrosti*) ed in umido, o rosolato nel modo qui sotto indicato.

3111. — Mufflone rosolato alla sarda.

Tagliate a pezzi un cosciotto di mufflone, lavatelo, asciugatelo. Marcate un tegame con un fondo di erbaggi di cucina tagliuzzati e del buon prosciutto grasso e magro, e due cucchiaiate di strutto. Soffriggete in bianco i legumi, aggiungete lo spezzatino di mufflone ed un mazzolino d'erbe aromatiche con un pezzetto di peperoncino e poco sale. Fatelo colorire lentamente, alimentando, di quando in quando, la cottura con una mezza bottiglia di vernaccia od altro vino bianco di Lanusei, od anche del marsala; asciugato che sia il liquido, bagnate con brodo o acqua fino ad un terzo di altezza della carne. coprite e lasciate cuocere. Avrete delle olive verdi salate all'uso sardo (si prendono le olive si tengono 4 o 5 giorni in acqua, si cambia l'acqua ogni giorno, quindi si scolano, si spaccano da due lati con un'incisione longitudinale fino al nocciuolo, si mettono in un recipiente a strati con sale, lauro e semi di finocchio, si levano dalla salamoja e se ne mettono alcune manciate nel tegame ove cucina il mufflone sul finire della cottura. Ben cotto, si toglie il mazzetto aromatico, si digrassa la cozione, e si serve.

NB. — È buona usanza sarda di cucinare il mufflone nel modo indicato, sostituendo del buon aceto di vino bianco alla vernaccia, e mescolando col mufflone, invece delle olive, alcune manciatelle di capperi d'Alghero, dissalati precedentemente.

Del Cinghiale e Cinghialetto.

Abbiamo già abbondantemente fatto cenno del cinghiale, o *aper* dei latini, trattando delle generalità dei suini. Perciò ci dispensiamo di più ampiamente trattare delle varie maniere impiegate dai cuochi romani per ammannire i cinghiali, di cui abbondavano particolarmente le foreste dei Lucani e dei Bruzî, che fornivano quei *apros milliarios* (cinghiale di mille libbre), che venivano farciti di sommate, di salsiccie, di pollame e di selvaggina minuta per convertirli in cinghiali troiani, e, così farciti e cotti intieri, venivano recati su « ferculi » o barelle, tutti inghirlandati di lauro e di rose, come se fossero i re del convito. Infatti, un simile capo di selvaggina costituiva il *caput cœnæ*, il capo d'opera del cuoco rosticciere. Anche nei banchetti feodali il cinghiale tenne un posto d'onore. Oggigiorno, raramente costituisce una vivanda d'apparato, salvo la testa od il grugno in soppressata, detta dai francesi *hure de sanglier*, come già vedemmo per la testa del pesce salmone.

In alcune regioni, dove i cinghiali ancora abbondano — come p. e. negli Abbruzzi e particolarmente in Sardegna — forma specialmente il cinghialotto o ruffolotto (*olzkisolzo* dei sardi), rostito « al palo » o « furia a furia », una vivanda degna dei pasti omerici, unitamente alla gobba a schienale del mufflone; ma sono specialità regionali, dovute al lorismo tradizionale dell'ambiente venatorio che tiene ancora dei tempi patriarcali di varî secoli addietro. La carne di cinghiale, essendo assai ferma, necessita una lunga marinatura — come quella del camoscio ed altra capra rupestre — e molto più lunga di quella del capriolo e del daino. Il cinghialotto, avendo carni più tenere, lo si preparerà conseguentemente.

Del resto, nelle grandi cucine, non è che il cinghialotto che viene utilizzato, ed anche assai apprezzate le sue carni tenere e saporite. Ma dacchè il cinghiale cessa di essere cinghialotto (*marcassin* dei francesi), non lo si utilizza, salvo che per i cosciotti, e previamente sottomessi all'azione d'una potente marinata. Alcuni però ne fanno salami, prosciutti ed altri generi di pizzicheria.

Le carni del cinghialotto possono essere ammanite — come quelle del capriolo — sotto forma di *scaloppe*, di *nocelle*, di *granatine*, di *filetti* o *quarti* di cinghialetto. Lo stesso dicasi dei *quadrati* o *carrés* e della *sella* rostita intiera. Inquanto alle *costolette*, i medesimi apprestamenti indicati per quelle di capriolo s'addicono egualmente a quelle di cinghialetto; specialmente gli apprestamenti « alla fiamminga », come per le costolette di porco; e quelle alla S. Uberto, e l'altre accompagnate da salsa romana.

3112. — Cosciotto o filetto di cinghiale abbragiato.

Prendete un cosciotto colla sua cotenna ben aderente, gia pronto come di regola, e ponetelo in una bragiera con una carota, una cipolla, un gambo di sedano, una radice di prezzemolo, 2 foglie di lauro, una diecina di grani di pepe ed altrettante bacche di ginepro, 3 o 4 chiodi di garofano e coprite con vino rosso per metà e per l'altra metà con la marinata per grandi pezze di venagione. La cottura richiede, generalmente, circa 3 ore d'abbragiatura. Mezz'ora prima di servire, passate la cozione, premendo forte, per setaccio fine. Riducetela sino a che abbiate ottenuto una buona salsa. Aggiungetele, se credete, un po' di zucchero grasso (*cassonade*), oppure di gelatina di ribes o d'uva spina.

3113. — Cosciotto di cinghiale alla tedesca.

Abbragiato che avrete il cosciotto, come è detto precedentemente, asportate la cotenna, praticate due incisioni perpendicolari fino all'osso; l'una a due dita dal manico, l'altra alla medesima distanza dal basso; fate scivolare il coltello lungo l'osso, distaccate questo dalle carni; segatelo, lasciando soltanto il manico. Tagliate a fette sottili le carni, riformate il pezzo mettendo queste al loro posto. Mescolate 15 gr. di burro, 30 gr. di zucchero grasso, un pugillo di midolla di pane nero (di segale), un pizzico di sale e di cannella in polvere, qualche po' di cozione, per modo da ottenere una pasta piuttosto densa colla quale spalmerete il cosciotto riformato. Ponetelo quindi in una teglia o leccarda con un po' di cozione e fate colorare il dissopra al calore moderato del forno. Legate il sugo passato e ridotto con un quarto di confettura di cinorrodi (*hägebutte*) — come è detto nella formola 3068 — oppure con gelatina di ribes.

3114. — Lombata di cinghialotto alla " Re Galantuomo „ (1).

Prendete l'intiera lombata di un giovane cinghialotto o ruffolotto — detto *olkisolzo* dai Sardi — frollata a punto; spuntatene le coste fino all'altezza del grosso filetto; staccate il filetto gentile e tenetelo due ore in marinata fredda al vino bianco, e cuocetelo col burro a tempo debito. Preparate in adatta stufaiola un letto di erbaggi odoriferi tagliuzzati, con poco burro, fetta di prosciutto, mazzolino aromatico e sale necessario; adagiatevi sopra la lombata, previamente battuta e legata con spago. Rosolate lentamente, e bagnate poco per volta con una bottiglia di vino bianco asciutto. Quando tutto è prosciugato, bagnate in pieno con brodo o sugo, e finite di cuocere nel forno come d'uso. In ultimo disgrassate il fondo, colatelo per stamigna, rimettetelo nella stufaiola e dorate con esso la lombata, tenendola alla bocca del forno e spennellandola col detto fondo ristretto a gelo. Disimbrigliate la carne, impiattatela e guarnitela col seguente contorno di patate: Mondate 12 belle patate nuove di egual grossezza, dividetele in due parti per il lungo, e, mediante coltellino a canalini per tornire radici, frastagliate le mezze patate dalla parte convessa. Svuotatele leggermente dall'altra parte e fate in modo che i detti spicchi prendano la forma

(1) *Ricetta fornitaci dal nostro esimio collaboratore Sig. Amedeo Pettini S. Capo Cuoco della Real Casa.*

di un guscio d'ostrica. Friggete in padella con strutto abbondante, asciugatele con un lino e disponetele, una per una, su teglia con la parte vuota in basso, bagnate fino a metà con buon sugo ed aggiungete un pezzetto di burro fresco. Mettete la teglia sul fuoco e lasciate consumare a gelo, col quale spennellerete le patate sulla pasta rimasta scoperta, fategli prendere un forte color bruno esponendole a calore di forno. Ponete le patate in

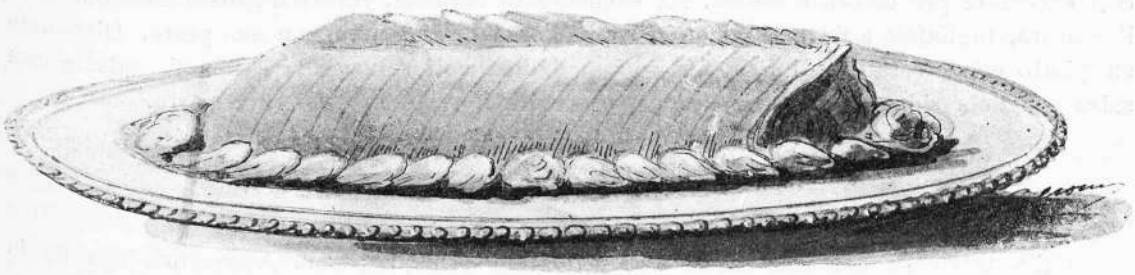


Fig. 143. — Lombata di cinghialetto alla « Re Galantuomo ».

corona intorno alla lombata col vuoto del guscio in alto, quindi, con un cartoccio ripieno di balsamella molto densa spingetela nei gusci nella proporzione della polpa dell'ostrica, imitandola al più possibile. Sull'alto della lombata affettata, accomodate il filetto gentile ben ritagliato e lucidate tutto col fondo ristretto a gelo. Legate il rimanente con poca spagnuola e passatela in disparte (*V. figura 143*).

3115. — Quarto o sella di cinghiale arrosto.

Per arrostire un quarto o una sella di cinghiale sarà bene accertarsi che l'animale sia giovane. Scotennate tanto la sella che il quarto, e marinateli per 24 ore in marinata cotta. Fateli arrostire entro una tortiera con burro, lardo e fette di legumi, tenendoli a forno moderato e bagnando sovente col loro unto e vino bianco. Per cuocere una sella di cinghialotto giovane, occorrerà circa un'ora e mezza. Levate poi la carne dalla bragiera, colate il fondo e bagnatelo con due tazze della marinata, riducendo bene il liquido, e, passato e sgrassato a dovere, legatelo con una tazza di spagnola ultimata con fumetto di funghi e qualche goccia d'olio. Ponete l'arrosto di cinghiale sopra piatto, tagliatelo in parte, e salsate pochissimo colla sua salsa, e servitene in salsiera a parte. Si usa anche servire cogli arrosti di grossa cacciagione della gelatina di ribes.

3116. — Quarto di cinghialetto alla cacciatora.

Prendete una coscia di cinghiale con aderente un pezzo della lombata; levateci la cotenna, parate il quarto ottenuto, e marinatelo per 24 ore in una marinata cotta, rivoltandolo di tanto in tanto. Levatelo dalla marinata, e, asciugato, involgetelo in una carta unta e mettetelo allo spiedo, cuocendolo a fuoco moderato per un'ora e più: levato dallo spiedo salatelo bene e tagliatelo a fette, lasciandolo però a suo posto: ponete il quarto ben riunito su piatto da rilievo, e con riccio di carta all'osso del gambo; contornatelo con guarnizione di piccoli funghi torniti, cotti in una vellutata e fondi di carciofi stufati con vino bianco: salsate il quarto con salsa spagnuola, ridotta con poco della marinatura e funghi secchi, e servite la rimanente salsiera a parte.

3117. — Lombata di cinghialetto all'ungherese.

Preparate una mezza sella di cinghiale giovane, accorciate le ossa della faldella, e ponetela in terrina coperta di marinata cotta per 24 ore; colatela, asciugatela e ponetela in casserola lunga, con lardo, burro, fette di legumi, erbe fine e ritagli di funghi. Quando sarà rosolata, bagnatela colla sua marinata e brodo, ritiratela su fuoco tenue, e così cuocetela per un'ora e mezza. Al momento di servirla, levate il grosso filetto di tutta l'ossatura, tagliatelo a fette e ponetelo sopra l'osso della lombata, a suo posto. Disponete su piatto con crostatine di riso farcite con dadolata di selvaggina e tartufi, salsate con salsa spagnola ridotta colla sua cozione, e servite il resto in salsiera a parte.

3118. — Costolette di cinghialetto alla S. Uberto.

Grillettatele da una sola faccia e raffreddatele sotto pressione. Apprestate una farcia fina con 800 gr. di carne grossa di cinghialetto, 200 gr. di spugnole (funghi detti *mousserons* dai francesi), irrigidite nel burro, 2 bacche di ginepro polverizzate, 10 gr. di sale, un grammo di pepe ed una punta di noce moscata. Guarnite le costolette con detta farcia, dalla parte rosolata, imballatele nella reticella, irroratele con burro fuso, spolveratele con midolla fina di pangrattato e cuocetele nel forno. Servite a parte una salsa venagione e marmellata di mele o cotognata senza zucchero.

3119. — Costolette di cinghialetto all'inglese.

Steccatele con lingua scarlatta ed abbragiatele. Disponetele a corona su piatto, e guarnite il centro con rocchettini in forma di palline fatti con purèa di marroni. Servite a parte il fondo di bragiatura ridotto e sgrassato, ed una salsiera con conserva di bacche di mirtillo (*crawberries sauce*, V. form. 3069). Questo ammanimento dicesi alla San Marco.

3120. — Costolette di cinghialetto alla moldava.

Grillettate le costolette come di regola; spolveratele. durante la cottura, con una cucchiaiata di cipolla trita, prealabilmente fatta fondere nel burro. Sdiacciate con 2 cucchiaiate di agresto (*verjus*) e bagnate con 2 o 3 cucchiaiate di salsa peperata. Fatele bollire per qualche istante, aggiungete una cucchiaiata di finocchio trito ed una cucchiaiata di capperi. Disponete le costolette a guisa di turbante, alternandole con dei crostoni di pane fritti nel burro; riempite il vano centrale con delle patate « Delfina » (V. *Erbaggi e Legumi*), e mascherate le costolette colla salsa.

3121. — Costolette di cinghialetto all'ardennese.

Grillettate le costolette come di pratica; sdiacciate la casserola con 2 decil. di birra bruna; bagnate con 2 o 3 decil. di salsa semidiaccia. Fate ridurre durante qualche minuto; aggiungete una cucchiaiata di mostarda di Gand ed 8 a 10 grani di ginepro schiacciati. Passate per stamigna. Disponete le costolette, alternandole con lamelle e fettine di prosciutto delle Ardenne (o d'altra provenienza), cotte nel burro. Velate con la detta salsa.

3122. — Nocelle di cinghialetto alla Polotzoff.

Grillettate come di pratica. Sdiacciate la casserola con 2 decil. di panna acida. Aggiungete della salsa peperata e fate ridurre per qualche istante. Passatela per stamigna e guarnite questa salsa con una giuliana di cetriuoli. Disponete le nocelle su delle cappelle di grossi funghi detti reali (*Ammannite cesarea*), ossia ovoli schiusi ed aperti che avrete fatto grigliare. Velatele con la detta salsa e spolverate con rafano raschiato.

3123. — Prosciutto di cinghialetto all'agro-dolce.

Abbragiatelo, e col suo fondo d'abbragiatura preparate una salsa romana, alla quale aggiungerete delle ciliegie sott'aceto, delle prugne enucleate e del ciocolatto sciolto nell'acqua, che aggiungerete all'ultimo istante. Così, pure, potete aggiungere, a questa salsa-guarnitura, dei pignoli, delle buccie d'arancia e di cedro, già candite, tritate.

3124. — Testa di cinghiale in galantina (*Hure de sanglier*).

Preparate una salamoia composta d'acqua salata, nella quale avrete fatto bollire delle foglie di lauro, timo, rosmarino, origano, dei chiodi di garofano, del macis, ecc., passata pel setaccio e raffreddata; ed una marinata fatta di vin bianco, cipolle, carote, piante aromatiche, sale pepe e spezierie. Tagliate la testa del cinghiale, disarticolando le due ultime vertebre cervicali presso le spalle; fiammeggiatela per modo che non vi rimangano setole. Nettatela dentro le orecchie e nell'interno del naso mediante un ferro arrossato al fuoco; lavatela, raschiatela con cura senza intaccare la cotenna, e disossatela cominciando per dissotto. Ciò fatto, deponete la testa sul tagliere, e toglietene tutte le carni, dividetele in filetti e parateli; mettete la cotenna così scarnata nella salamoia a salmistrare, ed i filetti insieme a qualche pezzo di carne magra del cinghiale, nella marinata dove lascierete, durante 24 ore, l'una e gli altri, avendo cura di voltare frequentemente, sia la cute che i filetti. Sortita la pelle dalla salamoia, ed i filetti dalla marinata, fate sgocciolare la prima, prosciugatela e stendetela su d'un pannolino. D'altra parte, avrete preparato dei filetti di lepratti, dei bianchi di petto di pollame e di pernici, una o due lingue allo scarlatto e dei tartufi neri; questi gli taglierete a rotelle, mentre le carni suddette le taglierete a lacerti. Avrete anche preparato un battuto per farcia, composto, per due terzi, d'avanzi di lepratti, di pollame, di pernici e carne di vitello e, per un terzo, di lardo; il tutto condito e speziato piuttosto accentuatamente. Disponete, sulla faccia interna della cotenna, uno strato di detta farcia, dello spessore d'un centimetro, poi disponete, in bella guisa e variata, i filetti marinati e gli altri per modo da formare degli strati che cementerete ed equaglierete, riempiendo gli interstizî con della farcia. Quando avrete stratificato e riempito convenientemente la cotenna, cucitela, procurando di darle la forma primitiva della testa del cinghiale col grugno e le zanne, poi ponetela dentro salvietta fina e pulita, legatela stretta, cuocetela dentro stufarola, con un soffritto di legumi (*mirepoix*) con vino di Madera, e fondo di selvaggina ottenuto colle scaricature del cignale ed altre. Dopo cotta, sgocciolatela; quindi fasciatela strettamente con una benda larga di filo, cominciando dal grugno per finire sulla sommità della testa. All'indomani, sballate la testa di cinghiale, paratela, ungetela di sugna e copritela con pangrattato di midollo e rizzatela su d'un piatto ornato e sopra zoccolo di burro.

Del Lepre e del Coniglio.

Il lepre, come il coniglio selvatico, si trovano presso a poco in tutti i paesi d'Europa. Anzi vi sono, e vi sono stati dei paesi — come anticamente la Spagna, detta *Sephan* (in celtico: coniglio) — ch'erano infestati da conigli selvatici; così, pure, le isole Azzorre, dove vi erano, contemporaneamente, conigli e lepri, ma che s'erano divisi l'isola, attraversata da un monticello, per modo da non avere nessun contatto tra di loro. Il così detto *lapin de garenne* dei francesi, è il tipo del coniglio selvatico, che si trova frequentemente e quasi dapertutto, e che, per la facilità di moltiplicarsi, sovente è la rovina di alcuni cascinai ed agricoltori ai quali capitano simili covate di roditori. Il coniglio di « garenna » è più piccolo del coniglio domestico, o *lapin de choux* (coniglio da cavolo), ma la sua carne è più delicata e più aromatizzata, tanto che può essere cotto nello spiedo; mentre le carni del coniglio domestico sovente sono insipide e non sono buone che cucinate in intingolo (*gibelotte*).

Anche il lepre di montagna, è di più piccola statura del lepre di pianura, ma è più stimato, e con ragione, poi ch'egli si nutre di erbe odorifere, come il timo, la santoreggia, l'origano, ecc., miste all'ottimo fieno montano molto adatto all'ingrassamento, come succede per le marmotte, anch'esse partecipi d'un simile regime di pascolo. Egli è perciò che le carni dei lepri di montagna sono più saporite ed hanno un « fumetto » particolare che le rende più appetitose e succolenti. Il lepre, va da sè, è migliore giovane che vecchio; anzi quest'ultimo è poco o nulla apprezzato. Per distinguere un giovane lepre da un « patriarca », detto *capucin* dai francesi, vengono consigliati questi dati: Se voi prendete, tra il pollice e l'indice, la pelle dell'interno delle coscie del lepre e che questa si lacera facilmente; se l'orecchia, prendendola per la punta e tirandola verso il basso si lacera senza sforzo; se esiste al dissopra ed all'esterno delle zampe anteriori, un piccolo tumore grosso come un cece; se il pelo del ventre, anzichè essere d'un color bruno fulvo, è bianco, saranno segni che il lepre è giovane, quantunque sia di grandezza normale. I lepratti, essendo più piccoli, sono facilmente riconoscibili, ma è sempre bene assicurarsene. La migliore età del lepre, per essere mangiato, è dai 7 agli 8 mesi. Detto lepre è per tre quarti preferibile ai lepratti.

La carne del lepre è di digestione assai difficile, e l'abuso di essa può essere nocivo allo stomaco. La miglior epoca dell'anno per mangiare il lepre è l'inverno. Durante l'estate, o nei giorni caldi d'autunno, il lepre dev'essere mangiato all'indomani, o tutt'alpiù al sopraindomani del giorno che venne ucciso; la sua carne si decompone rapidamente. Le carni del coniglio, messe in concia od in sito fresco, si conservano bene anche per 3 giorni.

La marinatura o concia del lepre non dovrebbe essere troppo prolungata; da 10 a 12 ore sono sufficienti. La parte migliore del lepre — come pure del coniglio — è la bilombata, che i francesi denominano *rable* o *train de derrière*, che comprende la regione lombo-dorsale colle coscie attaccate ed anche la parte superiore delle gambe, comprendendo i filetti co' muscoli sacro-lombari e glutei, i rognoni ed i muscoli degli arti deretani. Nell'Emilia fanno il « rostino di coniglio » nel forno, lo stufatino ed anche il tocchetto (*gibelotte* dei francesi), e colla salsa dell'intinto condiscono le tagliatelle asciutte.

3125. — Lepre farcita alla castellana.

Allestite una lepre non troppo giovane e fresca, lavatela con vino bianco, ed asciugatela. Preparate una farcia composta di cuore, rognone e fegato della lepre stessa; 4 a 6 fegatini di pollo cotti, qualche fungo fresco e mezzo filetto di maiale, il tutto tritato finemente; mettetelo in una terrina, con eguale quantità di lardo raschiato, mezza cipolla trita, ed una manciatella di pane gratuggiato, odore di fior di basilico e di timo, un uovo, sale e pepe; mescolate e fate amalgamare, con questa farcite il ventre del lepre, e cucite l'apertura; imbrigliate le spalle, la testa e le coscie al loro posto; mettete la lepre in casserola lunga, con fondo di lardo, burro, prosciutto, erbe aromatiche e sbucciature di funghi; rosolatela e bagnatela con mezza bottiglia di vino bianco e brodo; copritela e cuocetela nel forno, tenendola bagnata, di tanto in tanto, con brodo, e rivol-

tandola. Quando sarà pressochè cotta, levate la lepre dalla casserola, passate e digrassate il fondo, legatelo con 2 tazze di spagnola e fate bollire per 10 minuti; poi rimettete la lepre in casserola, unendo 3 dozzine di funghi freschi sbucciati, e così finite la cottura. Sbrigliate poi il lepre, che porrete su piatto lungo, guarnite coi funghi e con 24 crostoni di pane fritto; salsate la lepre colla sua salsa e servitene in salsiera a parte.

3126. — Lepre farcito alla perigordina.

Raccogliete tutto il sangue che potete nello svuotare il lepre. Spazzate le ossa delle zampe per poterla più comodamente imbrigliare; snervate completamente i filetti e le coscie e steccateli finemente. Tritate il fegato, i polmoni, il cuore del lepre e 4 fegati di pollo con 150 gr. di lardo grasso e 150 gr. di midolla di pane rammollita e spremuta, assaporate; aggiungeteci il sangue, 50 gr. di cipolle trite, passate nel burro e fredde, prezzemolo trito, punta d'aglio, 100 gr. di ritagli di tartufi; fate ben incorporare, e riempite il lepre con questo farcime; cucite l'apertura ed accosciate il lepre imbrigliandolo; abbragiatelo con vino bianco, irrorandolo sovente durante la cottura, che sarà di circa 2 ore e mezzo. Lucidate il lepre con diaccia, all'ultimo istante. Addizionate al fondo di bragiatura una quantità relativa di semidiaccia di selvaggina; riducete, sgrassate, passate per setaccio, ed aggiungete 100 gr. di tartufi triti. Salsate leggermente il fondo del piatto sul quale avete disposto il lepre, e mandate a parte della rimanente salsa.

3127. — Lepre alla cacciatora.

Avrete un bel lepre non troppo giovane; spellatelo, e nel vuotarlo per sbuzzarlo, raccogliete tutto il suo sangue; fiammeggiatelo sulla lampada a spirito, caso mai vi fosse rimasto qualche pelo; accorciate le 4 zampe; apritelo dalla parte dei precordî, ed anche dal cuore fate defluire il sangue in una terrina: versate anzi un bicchiere di marsala sul cuore, polmone e fegato, affinchè lavi tutto il sangue, che, insieme riunito in una terrina, serberete in ghiaccio. Tagliate quindi il lepre alle articolazioni; cioè: prima le coscie, poi le spalle che farete a pezzi, poi aprite il torace, tagliate le ossa delle costelette e pulite la lombata, che taglierete pure a pezzi; mettete tutto in una terrina grande, ovale; ammannite una marinata nel seguente modo: fate appassire, con olio, in casserola, mezza cipolla a fette, carote, sedano, ritagli di prosciutto, spicchio d'aglio, timo, maggiorana e santoreggia, 2 chiodi di garofano e 3 grani di pepe schiacciato; bagnate questo miscuglio con 9 decil. di vino « Barbèra »; fate cuocere per 5 minuti; poscia ritirate e lasciate raffreddare; versate la marinata sul lepre, lasciandovela fino all'indomani. Al momento di cuocere, lavate e asciugate i pezzi di lepre, metteteli in saltiera d'alta orlatura, con burro e lardo, e fate rosolare su fuoco vivo finchè siansi alquanto coloriti. Ben spremute le erbe nella fusione, bagnate con questa il lepre, cuocendolo coperto, e quando la fusione sarà tutta assorbita, bagnate il lepre con brodo fino a coprirlo, lasciandovelo cuocere ancora per un'ora e mezza. Dopo di che, porrete i pezzi del lepre, ben parati, in una stufaiola; unite alla cozione 3 tazze di spagnola e poco fondo di manzo, bianco e chiaro; pestate il fegato con poco lardo, ed unitelo alla salsa ridotta, giusta di sale e di pepe; passate la salsa due volte pel cornetto e versatela sul lepre; coprite la casserola, e ponetela su fuoco moderato fino a perfetta cottura del lepre. Dieci minuti avanti di servirlo, disponete i pezzi in legumiera d'argento e serbatela in stufa; intanto passate

il sangue pel cornetto sopra la salsa; mischiate ben bene, unendovi pure una cucchiaiata di lardo raschiato e pochissime gocce d'olio; salsate il lepre in abbondanza e servite a parte un risotto bianco con tartufi bianchi, e anche un piattino di cipolline cascate a gelo.

3128. — Intingolo di lepre alla lombarda.

Tagliate nel mezzo il lepre, già ben allestito, raccoglietene il sangue; ritiratene il cuore, il fegato, levate a quest'ultimo la cistifelia, coprite e serbate in fresco per il giorno appresso. Tagliate a pezzi, di media grossezza, il lepre e poneteli in recipiente adatto; unite loro carote, cipolla, sedano, lauro, timo, maggiorana, un ramoscello di basilico, pepe in grani, chiodi di garofano, e 2 spicchi d'aglio; mischiate il tutto e coprite con buon vino rosso (*Barbèra*, *Barolo* o *Chianti*), mettete un foglio di carta sopra; lasciate macerare fino al giorno seguente. Levate i pezzi dalla marinatura e scolateli bene. Mettete del burro a rosolare in una pentola di ferro; infarinate leggermente i pezzi e fateli rosolare; unite loro un poco di ventresca di porco e lardo; rosolati anche questi, levate l'unto. Bagnate con un bicchiere di marsala; consumato il quale, aggiungete tutta la marinata e lasciate consumare a metà; unite 2 cucchiaiate di salsa di pomidoro e bagnate con un po' di spagnola; condite con poco sale; fate bollire lentamente per 30 minuti. Ritirate i pezzi in casserola, passate la salsa, unitele il sangue ed il fegato, rimettete il tutto sul fuoco, terminando la cottura. Levate il fegato, e con qualche ritaglio di lepre e di tartufi bianchi fate un battutino che passerete per lo staccio, allungherete con salsa del lepre, e manterrete in caldo a bagnomaria. Disponete i pezzi su piatto ovale; guarnite i fianchi con timballetti di polenta, e le due estremità con cipolline ridotte a gelo; salsate il lepre, tagliateci sopra un bel tartufo e servite salsa a parte.

3129. — Bilombata di lepre colla panna acida.

Asportate la testa, le spalle ed il tronco superiore, tagliando il lepre a metà dorso, per modo che vi rimanga la parte dorso-lombo-sacrale, colle due coscie attaccate (*Rable* (1) dei francesi); ponete il lepre a marinare durante 8 ore o poco più secondo la più o meno tenerezza delle carni che si vogliono starnare. Ritirate il lepre dalla concia, asciugatelo; steccatelo con lardo fino; ponetelo in una teglia o leccarda di rame, unitamente alla concia leggera dove rimase a marinare, e cuocetelo in forno assai caldo, cospargendolo con una cucchiaiata di burro, ed avendo cura d'irrorarlo sovente col liquido della leccarda. Quando il lepre sarà cotto per i tre quarti — cioè circa 20 minuti dopo — aggiungete, dopo avere sgrassato il liquido di cozione, un decil. di panna acidulata; continuate la cottura irrorando sovente il lepre. Allorchè sarà cotto a punto (25 a 30 minuti in tutto), ritiratelo in caldo. Passate per setaccio la cozione, comprimendola forte; versatela in una casseroletta, fatela bollire; toglietela dal fuoco, aggiungete, di fianco al fornello, un po' di burro manipolato con farina. Se la panna impiegata non fosse abbastanza acidula, strizzateci dentro qualche goccia di succo di limone. Tagliate di traverso con l'osso le coscie in 3 pezzi, ed il filetto in 4 o 5 pezzi. Disponete i pezzi su piatto lungo, ristabilendo il biscosciotto; raccogliete tutto il sugo, che mescolerete alla salsa; versate questa sopra il lepre salsandola completamente.

---

(1) *Il così detto* rable *dei cuochi francesi comprende effettivamente tutto il dorso del lepre, dalla nascita del collo fino alla coda (le ossa delle coste essendo state tagliate cortissime vicino alle vertebre). Tuttavia, talvolta, sotto quel nome di* rable *non si comprende che la parte del dorso che va dalla prima costa fino all'anca, corrispondente alla* sella. *Il bacino spaccato, con aderenti le coscie, costituisce il biscosciotto o « baroncino ».*

3130. — Dorso di lepre alla tedesca.

Dopo avere ottenuto il così detto *rable*, paratelo, snervatelo, steccatelo, marinatelo (se proviene da lepre non più giovane; facoltativo se da lepratto). Rostitelo in un piatto di porcellana, lungo e stretto, co' legumi della marinata. Quando sarà quasi cotto, ritirate gli aromi, versate nel piatto un decil. e mezzo di panna, e finite la cottura, irrorando il lepre con la detta panna. Finitelo, all'ultimo istante, con un po' di succo di limone.

3131. — Schiena di lepre col ginepro.

Rostitela, come è detto più sopra, co' legumi della marinata e disponetela su piatto. Sdiacciate con un bicchierino di *gin* (liquore di ginepro, come lo *skiedam* dei fiamminghi), e 2 o 3 cucchiaiate di marinata. Riducete ed aggiungete un decil. di panna, 2 cucchiaiate di salsa peperata e 4 o 5 bacche di ginepro ridotte in polvere. Passate e spedite di questa salsa, a parte, in tavola dentro salsiera.

NB. — I tedeschi e fiamminghi servono anche, a parte, della gelatina di ribes, o della marmellata di mele non zuccherata.

3132. — Filetti di lepratto alla Dampierre.

I filetti vengono asportati dal dorso del lepre in tutta la sua lunghezze; dalla punta dell'anca alla nascita del collo; vengono parati e steccati con lardellini o con chiodelli di tartufo, oppure « contisati » (1) secondo i casi. I filetti vengono generalmente foggiati semilunati, il che permette di variare a fantasia il montaggio. Ogni filetto può servire per 2 persone, ed anche per 3 se il lepre è grosso.

Steccate co' tartufi 5 filetti di lepratto, e formateli semilunati; steccate i filetti gentili nel mezzo con lingua allo scarlatto ben rossa, semilunati anch'essi, ma meno accentuati dei grossi. Col rimanente delle carni ammannite una farcia spumosa, addizionata da essenza di tartufi e di tartufi triti. Disponete su piatto di servizio questa farcia in forma di cono appiattito, i di cui raggi siano della lunghezza dei filetti di lepre, e di 6 a 7 cent. d'altezza. Affogate alla bocca del forno. Affogate eziandio i filetti ed i filettini del lepre, semplicemente spruzzati con cognac e con succo di limone, e coperti. Disponeteli a rosacea sulla farcia, alternando un filetto con un filettino; ponete in cima un bel tartufo lucidato a gelo; guarnite la base con funghi alternati con marroni diacciati e piccole cipolline. Salsa peperata, addizionata con la cozione dei filetti a parte.

3133. — Filetti di lepratto co' funghi e tartufi.

Scaloppate i filetti; appiattiteli leggermente e foggiateli rotondi. Apprestate altrettante lamelle di tartufi e dei crostoni di 4 cent. di diametro, tagliati su d'un pane di farcia spumosa ed affogata di lepre, quante sono le scaloppe. Saltellate lestamente, nel burro, 250 gr. di spugnole (*mousserons*), 250 gr. di ovoli e 250 gr. di ceppatelli. Lasciate raffreddare; aggiungeteli a 500 gr. di farcia spumosa di lepre, e fate affogare quest'apparecchio in stampo a vuoto centrale, di 12 cent. di diametro. Smodellate e disponete a

(1) *De Conti, illustre famiglia francese, branca cadetta della Casa di Borbone-Condé, alla quale venne dedicato un metodo speciale di parare i filetti di pollo, come pure la guarnizione con purèa di lenticchie.* Contiser — *scrive il Favre nel suo dizionario — è l'azione d'incrostare una rotella di tartufo in un filetto di carne cruda; si praticano anche degli intagli sui filetti di pesce o di pollame, nei quali s'introduce la metà di una rotella di tartufo; si fa affogare in bianco onde raffermare l'intaglio, solidificare i tartufi ed imbianchire i filetti.*

turbante, sopra questo pane di farcia, le scaloppe grillettate all'istante, alternate con medaglioni di farcia posti in mezzo a due lamine di tartufo. Salsate leggermente le scaloppe ed il contorno del piatto con una semidiaccia ben robusta al fumetto di marsala. Inviate della medesima a parte.

3134. — Filetti di lepre " Liberty „.

Levate le lombate ad una giovane lepre, che sbarazzerete dai nervi e dalle ossa. Tagliatele da una sola parte, per il lungo; togliete loro un poco di carne, e battetele. Ad un petto di pollo privo di ossa e di nervi unite 100 gr. di pistacchi, 50 gr. di tartufi bianchi, un tuorlo d'uovo, sale e pepe; pestate e passate il tutto; lavorate il composto, e stendetene uno strato sulle lombate. Mettete al centro, per il lungo, un pezzo di fegato d'oca, rivoltate le lombate, dando loro la primitiva forma, legatele con spago: cuocetele in buon fondo di lepre, sostituendo la gelatina alla spagnola. Dopo 2 ore e mezza di lenta bollitura, ritirate in luogo freddo per il giorno appresso. Avrete uno stampo quadrilungo, un cent. più largo della grandezza delle lombate per 4 d'altezza. Incamiciatelo con gelatina bianca e decorate i fianchi con tartufi neri, lingua e pistacchi, formando dei ramoscelli che dal basso vadano all'alto. Levate e parate per bene le lombate, tagliatele a fette, disponetele nello stampo, versate un poco di gelatina ferma colla quale riempirete lo stampo; fate congelare. Preparate su piatto ovale un rialzo in burro; versateci lo stampo; circondate la base con timballetti d'insalata; disponete, alle testate, della gelatina tagliata grossolanamente, frammista a foglie di prezzemolo.

3135. — Civiero di lepre.

Spogliate e svuotate il lepre; raccoglietene il sangue accumulato nei precordî, ed aggiungeteci una cucchiaiata d'aceto per mantenerlo liquido. Riserbate pure il fegato, cui toglierete la vescichetta del fiele senza romperla. Tagliate il lepre a pezzi, deponeteli in una terrina ed irrorateli con qualche cucchiaiata di cognac ed altrettanto d'olio d'oliva; aggiungete sale e pepe, una cipolla affettata a rotelle, coprite e lasciate marinare durante qualche ora. Fate rosolare di color biondo 200 gr. di lardo magro, tagliato a dadi con 50 gr. di burro, ed appena dorato, sgocciolatelo. Nel medesimo burro fate colorare 2 cipolle mediane, tagliate in quattro spicchi; aggiungete 2 cucchiaiate di farina e fate cuocere fino ad ottenere un « rosso » biondo. In queso « rosso » ponete i pezzi del lepre, rimestateli col cucchiaio di legno, per modo che ogni pezzo venga ben avvolto dal « rosso ». Bagnate allora a livello con del buon vino rosso; aggiungete un mazzetto guarnito, composto di timo, lauro, prezzemolo ed un spicchio d'aglio nel mezzo; coprite e lasciate crogiuolare sull'angolo del fornello. Al momento di servire, legate il civiero col sangue serbato, nel quale avrete pestato il fegato, dopo averlo fatto rostire bene sulla gratella, passate il tutto per setaccio. Ciò che rimane sul setaccio ponetelo in un casserolino con i dadi di lardone già fatti appassire, 20 piccole cipolline diacciate ed altrettanto di funghi cotti nel burro. Passate la salsa pel colino sui pezzi e guarniture; servite con crostoni di pane, cuoriformi, fritti nel burro.

3136. — Civiero agro-dolce di lepre alla fiamminga.

Spezzate il lepre, irrigidite i pezzi nel burro dopo averli leggermente infarinati. Fateli cuocere, poi bagnate con un litro di vino rosso ed aggiungete il fegato pestato nel mor-

taio, poi diluite col sangue del lepre raccolto e 2 decil. di aceto; assaporate e mettete un mazzetto guarnito, e 30 gr. di zucchero grasso (*cassonade*) o melassa bruna, ed in seguito (pochi minuti dopo), 500 gr. di cipolle tagliate a fette sottili e cascate a gelo nel burro. Giunta la cottura a punto, ritirate i pezzi del lepre su d'un setaccio; cambiate di casserola, passate la salsa per stamigna e rimettetela sul lepre. Disponete il lepre su piatto di servizio, cincondatelo con dei crostoni di pane fritti nel burro e fette di pane spalmate con gelatina di ribes, uso *tartines* dei francesi.

3137. — Costolette di lepre alla " Monsignore „.

Da una bella lepre giovane ed in carne, levate una dozzina di costolette unite alle lonze. Saltellatele da una sola parte; preparate una farcia: metà carne di pollo e metà di fegato grasso, gustatela come di regola. Mettete di questa uno strato sopra le costolette, paratele dando loro una forma un po' colma. Ponete le costolette in una teglia; copritele con carta burrata. Col resto del lepre ammannite una succolenta salsa. Ponete durante 5 minuti le costolette nel forno; quindi situatele su una bordura, e nel mezzo ponete una coppa con dei tartufi bianchi, irrorati leggermente con della salsa.

3138. — Costolette di lepre " Diana „.

Levate, come di pratica, le costolette ad un lepre; battetele dando loro una forma quadrilunga. Col piccolo filetto e ritagli fate una farcia, attenendovi alle dosi prescritte per le altre farcie. Tritate finemente uno scalogno, dei funghi e dei tartufi bianchi, il tutto separato. Fate appassire nel burro lo scalogno, quindi unitele i funghi, irrorate con un bicchiere di marsala e fate consumare; bagnate con buon sugo; ristretto anche questo, unite i tartufi, ritirate dal fuoco, e lasciate diventar freddo. Unite a questo composto della farcia in quantità uguale; lavorate il tutto; uniteci un poco di formaggio, gustate di sale; spalmate le costolette mantenendo la loro forma; coprite il composto con un'ostia bagnata nell'uovo; passate le costolette all'uovo, impanatele e preparate per friggerle a suo tempo. Prendete il rimanente della farcia, unitele altrettanto prosciutto cotto; pestate il tutto; uniteci dei tuorli d'uovo, qualche cucchiaiata di panna, ed una punta di caienna. Spalmate con burro una bordura, riempitela, e cuocetela in bagnomaria. Cotta che sia, rovesciate la bordura su piatto rotondo; riempite il centro con pisellini, oppure con funghi triffolati o tartufi. Fritte nel burro le costolette, disponetele sulla bordura salsandole con salsa Diana (V. form. 3072), e servite della medesima salsa a parte.

3139. — Costolette di lepratto alla romana.

Grillettatele nel burro; disponetele a corona e servitele con una salsa romana coi pignoli.

3140. — Costolette di lepratto " Nizza „.

Panatele all'inglese, satellatele nel burro. Disponete ciascuna sulla metà di una mela ranetta vuotata nel centro e riempita di gelatina di ribes. Salsa peperata a parte.

3141. — Coscie di lepre alla Fauna.

Disossate due coscie di lepre, lasciandovi però un pezzo d'osso all'estremità per il manico; levate un poco di carne dal centro della coscia, unite a questa altrettanto pro-

sciutto cotto, 2 tuorli d'uovo, poco formaggio, sale e pepe; pestate e passate il tutto. A questo composto unite una dadolata di tartufi neri, lingua e pistacchi, riempite le coscie con questo apparecchio, cucite l'apertura e ravvolgetele in un tovagliolo. Colle scaricature ammannite un buon fondo, unendogli prosciutto, ventresca, sedano, carote, cipolla, timo, lauro, maggiorana, e bagnando con marsala e vino bianco; deponeteci le coscie, coprite con spagnola e cuocetele a fuoco lento per 3 ore. Preparate un risotto al *curry*, disponetelo su piatto ovale, tagliate a fette le coscie, ponetele sul risotto col manico dell'osso rimasto rivolto verso il centro, e salsate con salsa Diana servendo la rimanente a parte.

3142. — Salmisio di lepre all'italiana.

Fate una bordura di riso all'italiana, piuttosto grande; versatela su piatto rotondo; attaccate nel centro un tampone di pane coperto di farcia di già rafferma. Sovrapponete al tampone una crostata di pane bagnata con uovo e fritta nello strutto, decorata essa pure, all'esterno, con farcia; affrancatela al tampone per mezzo d'un'asticciuola. Riempite la crostata con lepre cotta alla lombarda e coprite l'intingolo con tartufi bianchi affettati. Disponete sulla bordura delle costolette di lepre « Diana » (V. form. 3138). A della salsa « Diana » unite una tazza di cozione del lepre; salsate leggermente, e servite della medesima in salsiera a parte.

3143. — Lepre in addobbo con gelatina.

Dopo aver spellato un lepre giovane e fresco, toglietene le spalle e le coscie, lasciategli la testa con le orecchie ben nettate, e disossate il lepre rimasto, dalla parte della schiena, prima di levargli il ventre, affinchè l'operazione riesca meglio; quindi, con il fegato del lepre, 200 gr. di lardo, ed alquante sbucciature di tartufi freschi, fate un grattino. Con la polpa delle spalle e delle coscie, unita ad un po' di lardo fresco, preparate anche una farcia cruda, poi unite ambedue le farcie, metteteci un po' di tartufi tagliati in grossi dadi, riempite il lepre, avviluppatelo con bardelli di lardo, legandogli la testa verso la schiena in modo da raffigurare il più verosimile la posizione di un lepre vivo. Cuocetelo come di regola per gli addobbi. Il fumetto, od essenza, verrà confezionato con i cascami dell'animale che bagnerete con vino rosso di Porto, ed in mancanza adopererete vino di Barolo o Chianti generoso. Dopo che il lepre sarà cotto e quasi freddo, sgrassatene l'intinto ed aggiungetegli della gelatina. Tagliate a fette il lepre a guisa di una galantina, ricomponetelo, adagiatelo in apposita terrina, ricopritelo con l'intingolo allungato di gelatina, aggiustate le orecchie del lepre con stecchini, per tenerle quanto più è possibile ritte e naturali, ponetelo in fresco e servitelo dopo un giorno o due.

3144. — Medaglioni di lepre in gelatina.

Da un bel filetto di lepre tagliate tante scaloppine; ma se non fosse sufficiente, adoperate anche le coscie. Marinate le scaloppe con cognac, sale pepe e spezie. Disossate il rimanente del lepre e marinatelo nello stesso modo, riservandone una piccola quantità che, colle ossa, servirà per fare della gelatina. Dopo qualche ora di concia, tagliuzzate la carne del lepre, mischiandovi la terza parte del suo quantitativo di lardo. Tappezzate, pure con lardo, una terrina per pastello, ed in mancanza di questa, servitevi di una casserola. Riempite coll'apparecchio suddetto, al quale avrete già mischiato qualche fegatino di pollo

e delle parature di tartufi; ricoprite di lardo ed una foglia di lauro. Cuocete al coperto, in bagnomaria. Quando questo apparecchio sarà giunto a cottura giusta, passatelo più volte per uno staccio, preferibilmente di seta, indi mettetelo in un recipiente che situerete sul ghiaccio. Incorporateci, poco alla volta, qualche cucchiaiata di gelatina ed altrettanto di panna fresca. Con questo apparecchio ricoprite le scaloppine che, cotte lestamente in burro chiarificato, parerete in bella forma rotonda. Decoratele con lingua e tartufi, e mettetele su ghiaccio. Versate, in un piatto saltiero, un leggero strato di gelatina; appena rappreso, situateci sopra le scaloppine e ricopritele, poco a poco, col rimanente della gelatina, procurando che sia quasi congelata. Al momento di servire, tagliate i medaglioni con un tagliapaste scannellato, disponeteli in una vaschetta di cristallo riempita per metà di gelatina, adagiatela sopra uno zoccolo di ghiaccio, oppure semplicemente contornatela con ghiaccio pestato a neve.

3145. — Pane di lepre colla gelatina.

Cotto alla lombarda (V. N. 3128), il giorno prima, un giovane lepre, spolpatelo completamente e passate per lo staccio il tutto, per ben tre volte, inumidendo il composto con gelatina, e aggiungendovi qualche fetta di tartufo bianco. Lavorate a freddo, unite un poco di burro chiarificato, ed occorrendo aggiungete dell'altra gelatina, 3 cucchiaiate di lattemiele, una punta di caienna, gustate con sale e versate poi in stampo cilindrico incamiciato di gelatina. Preparate un piccolo rialzo in burro su piatto rotondo, versateci sopra il pane; circondate la base con crostoni di gelatina.

3146. — Soffiato di lepre.

Con 400 gr. di carne di lepre ammannite una farcia spumosa leggera. Riserbate i filetti gentili che scalopperete all'ultimo istante e grilletterete nel burro. Affogate la farcia dentro stampo per sciarlotta, burrato e decorato con tartufi. Sformate sul piatto (con le debite precauzioni); salsate il soffiato ottenuto con semidiaccia di selvaggina al fumetto dl lepre, e circondate la base con le suaccennate scaloppine di filetti gentili, alternate con lamelle di tartufi.

3147. — Galantina di lepre.

Disossate un lepre ben fresco, conditelo con sale e le 4 spezie di cucina. Tritate insieme, poi pestate 300 gr. di filetto di porco fresco, 500 gr. di lardo grasso, il cuore ed il polmone del lepre, mescolateci il sangue, il fegato passato pel setaccio, un bicchiere di cognac, un pizzico di salvia e di timo, oppure di santoreggia fresca. Aggiungete qualche tartufo nero (fresco o in conserva) per rendere migliore la vivanda. Dopo avere appiattite le coscie e presa una porzione di carne di queste per metterla verso le spalle, situate il lepre condito sopra una rete di porco ben fresca, stendete la farcia, e rotolate il blocco nella tela in forma di galantina. Ponete in una casserola lunga, il cui fondo sarà marcato con cotenne di lardo fresco, una cipolla, una carota tagliate a fette sottili; bagnate con una bottiglia di vino bianco. Abbragiate la « pezza » durante 2 ore, lasciatela raffreddare nel recipiente. Fate un sugo colle ossa, le parature, la testa ed un piede di vitello. All'indomani, aggiungete la cottura e chiarificate; all'istante di passare per la salvietta, incorporategli un bicchiere di vecchio vino di Madera. La galantina, tagliata

a fette, la disporrete su d'una « bordura » fatta con della gelatina, oppure su d'un piatto crostinato con della gelatina.

NB. — Nel caso che la galantina si volesse conservare durante qualche tempo, mettetela in una terrina lunga, versateci sopra della sugna finissima e quasi consolidata.

3148. — Coniglio co' funghi.

Fatto a pezzi, saltellateli nel burro. Sdiacciate la casserola con vino bianco; aggiungete il mazzetto guarnito, il condimento, e fate ridurre. Bagnate quasi a livello con semidiaccia chiara e mutate la casserola appena giunto ai due terzi della cottura. Passate la salsa, aggiungete 250 gr. di funghi saltellati crudi; finite di cuocere tutto insieme.

3149. — Conigli alla paesana.

Tagliate a pezzi regolari dei conigli cotti in stufato, aggiungendo in ultimo della salsa peperata bruna ed i seguenti ingredienti: olive bianche snocciolate, capperini dissalati, giardiniera in aceto, carciofini all'olio, cetriolini all'aceto, funghi all'olio, prugne nere d'Este, facendo cuocere ancora per un quarto d'ora. Piazzate in ultimo tutto in una artistica bordura, attaccata al piatto, eseguita con pane fritto.

3150. — Coniglio colle prugne alla tedesca.

Tenete, durante 24 ore, in una marinata fortemente acetata, un coniglio selvatico — oppure di garenna — che avrete spezzato come di regola. Fate sgocciolare ed asciugate i pezzi; poneteli ad irrigidire nel burro, poi bagnateli con la marinata ridotta a metà ed un po' d'acqua. Aggiungete 500 gr. di belle prugne, già poste in bagno, e mettete a sapore con pepe, sale e spezie. Legate la salsa, all'ultimo istante, con qualche cucchiaiata di gelatina di ribes, e disponete in timballo.

Del Ghiro, dello Scojattolo

e d'altra selvaggina.

Il Ghiro appartiene al genere dei rosicanti ed alla famiglia dei topi. (Notisi che i nipponici sono anche ghiotti di topi). Ve ne sono 4 specie, ma il più gustoso è il *myoxus avellanarius* o *moscardino*, gran mangiatore di nocelle o avellane e di castagne. Benchè oggidì siano andati in disuso (salvo nella cucina dei cacciatori di montagna), pur, tuttavia, nella cucina arcaica, specialmente dei Romani, tennero i ghiri un posto altrettanto considerato che il lepre ed altri piccoli animali selvatici di cacciagione. Celio Apicio li commenda e ne vanta la preparazione in una concia con miele, *garum* e pepe ligustico. Anche i Cartaginesi e Punici ammannivano i ghiri in concia, come si legge in *Salambò* di G. Flambert, nella sua splendida ricostituzione del banchetto datosi a Megara, nei giardini del *suffeta* Amilcare Barca. In un pranzo offerto a Roma dal cardinale Aldobrandini, nel XVI secolo, ricomparvero i ghiri alla moda romana.

Però la carne di ghiro — come pure quella molto grassa della marmotta — non può stare a pari con quella deliziosa dello scojattolo, che come gusto e fumetto supera — secondo me ed altri buongustai — quella del lepre. E come il lepre in intingolo si deve apprestare lo scojattolo, come pure in pastello, che riesce delizioso altrettanto che quello di piccioni. Anche la carne della lontra è stimata da molti, benchè sappia di pesciume. L'unico merito è quello di essere permesso il mangiarne anche nei giorni di magro.

Della cacciagione da penna.

Se la « caccia grossa », ossia da pelo — come dicemmo — rimane ancora come un vestigio atavico del *jus venandi* feudale, per la vastità delle *riserve* sulle quali sovente è confinata e limitata la grossa selvaggina, riserve date ad enfiteusi ai grandi e ricchi signori dagli stessi comuni a scopo di lucro, ed anche, talvolta, per spirito di piaggeria cortigiana; la caccia dei volatili, sia per la maggior instabilità di questi pennuti, sia specialmente per il loro istinto migratorio, è diventata più generalizzata ed anche direi più democratizzata. Le emozioni di questa caccia piccola, specialmente per il vantaggio del tiro a volo — così svariato e difficoltoso — si succedono più frequentemente, e ripetendosi ad ogni istante, moltiplicano il piacere, se non l'intensificano, malgrado l'assenza di pericolo, come suol accadere per la caccia grossa, co' tanti accidenti, anche mortali, cui essa può dar luogo. La caccia in montagna dei tetraonidi, come dei fagianidi, dei francolini, delle cotornici presenta emotività svariate, come la caccia sui fiumi ed in palude, ai grossi volatili anserini, ai beccaccini, ai frullini, ai pizzardi, alle pizzardelle, ai voltolini e simili. Anche nei boschi la caccia alle beccaccie, ai tordi, ai merli, alle ghiandaie; come nei trifogliai, nei spagnari la caccia alle quaglie; e nei campi, alle allodole, e via dicendo, presentano tante svariate attrattive degne di essere cantate in un egloga virgigliana.

Quando Brillat Savarin narra, nelle sue peregrinazioni in America, come si recasse, invitato da un suo conoscente, un ricco possidente (*farmer*) del Kentuky, a cacciare in quelle brughiere il tacchino selvatico (*Wild cock*), ignoto al mondo antico, e come riuscisse a fermare ed abbattere un di quei colossali volatili, altrettanto squisiti che decumani, e gode di quel bel colpo di fucile come di una vittoria nazionale, io, per quanto modesto cacciatore, ne risentii più piacere che s'egli mi avesse narrato di avere — come Teodoro Rosevelt od il conte di Torino — cacciata una palla esplosiva dietro l'orecchio d'un elefante; oppure di avere servito di coltello un colossale cinghiale come quello di Calidonia ucciso dall'antico re Meleagro, cui accennai parlando del pollo numidico o gallina di Faraone.

Ciò premesso, passo ad enumerare — a volo d'uccello — i principali volatili che contribuiscono ad arricchire il « guardamangiare » delle nostre cucine, e fornire la materia prima, la sostanza basilare per le più svariate vivande, per le *mille opera* ed ammannimenti artistici dei laboriosi seguaci del Dio Como.

Il fagiano è sempre il più bel gioiello del serto gastronomico — tantochè esso fu definito: « il re del festino » — ed ai fagianidi tengono degna corona i tetraonidi, come l'urogallo, il lagopede, il francolino, le cotornici, le starne, le pernici, le quaglie ed altri gallinacei selvatici della montagna e della pianura. Non vi pongo, nell'enumerazione, il suaccennato tacchino selvatico, perchè diventa sempre più raro anche nelle foreste nord-americane. Nelle plaghe umide, sia boschive che pianeggianti, come nei siti acquitrinosi, paludosi, nelle marcite, nelle risaie, abbiamo la beccaccia, l'avocetta, i beccaccini, i frullini, i voltolini, i vanelli o pavoncelle, i correntini, i chiurli, il cavaliere gambetta, gli occhioni, i pivieri, il piovanello o calidra, il tarabuso, la grue, le gallinelle d'acqua, le ardee, gli aironi, i ralli, il caprimulgo, l'otarda, l'oca granaiuola (*Canepetière* dei francesi) o piccola otarda. Così nelle acque dei grandi fiumi, dei laghi e negli solotti che essi formano, abbondano i trampolieri, i palmipedi ed i lamellirostri, cominciando dall'oca selvatica o bernacca (senza contare i cigni), le anitre, le arzavole o sarcelle, il germano, il baraznolo, il tadorno o « anitra conigliera », il ciocolone, la folaga, il martinello ed altri che abitano le rive dei fiumi o lungo le spiaggie marine, sugli scogli, come le sterne o rondini di mare, alcune pernici, come la *Glareola* e la *Beccaccia ostricaia*.

Come uccelli silvani, oltre alcuni dei già enumerati, abbiamo il colombaccio o colombo ramiero (*ramier* dei francesi), le tortore, il tordo, il merlo, il rigogolo, detto anche oriolo, l'upupa o bubbola, il cuculo, tre specie d'uccelli, questi ultimi, di carni squisitissime e tenere, dei quali ben pochi manuali di cucina moderna fanno cenno, mentre ne enumerano varî altri, come p. e. le folaghe (*macreuses* dei francesi), che hanno una carne stopposa, il cui sapore e l'odore nauseabondo di pesciume ricordano l'olio di fegato di merluzzo. Tien dietro la eletta e numerosa schiera dei piccoli uccelli frugivori ed insettivori, cominciando dai tordidei e merulidei, dall'ortolano, dalle allodole, che sono i più apprezzati; in seguito: il fringuello, il ciuffollotto, la ploceide, il verdello, il serino, il fanello, il lugarino, i zigoli, lo strillozzo, il canepino, il cannarecchione, le cingallagre o paroncini, il frusone, il becco in croce (detto anche « pittapin » perchè

si nutre, preferibilmente, di quei semi alati della pigna), e tanti altri passeracei, dentirosti, conirosti e curvirosti, che sarebbe inutile e troppo prolisso l'enumerare. Interessante la serie dei « becchifini » o tenuirostri, in gran parte rappresentati dalla famiglia sterminata delle *Silvie*, con a capo il beccafico, l'usignuolo, il pettirosso, il codirosso o *ruticilla*, la capinera e la capirossa; le monticole, tra cui la sassicola o massaiuola (detta anche « culbianco »), la *staparina* o monachella, la *rupetra* o montanello, la *cyanea* o passera solitaria, la pispola o cutrettola o batticoda, la motocilla, il fiorancino e tocca via.

Menzionerò anche le varie piche, gazze e gazzole (*Lanius excubitor, L. rufus, L. minor*, ecc.), le ghiandaie, gli stornelli e le storlède, che potrebbero, nel caso, cioè alla peggio andare, servire per ammannire una purèa per fornire il salmisio ad altri uccelli più squisiti. Menziono pure la cornacchia, che giovane, alcuni la trovano eccellente lessata, nonchè il suo brodo.

Non posso tacere che gli adiposi rondoni da nido offrono, per tanti buongustai, un piatto delizioso. Così, il collega Dott. Oscar Giachi nel suo libro: *Il medico in cucina*, rammenta con piacere le *srondonate* che egli faceva a Pieve, a Socana, invitato da quel buon piovano, che « come gli altri curati di Toscana, dal giorno di S. Pietro fino agli ultimi di luglio, si pappano, senza spesa, questi ospiti sventurati del loro campanile; infelici che forse s'illudono di crescere tranquilli e rispettati all'ombra della Chiesa! »

Terminerò dicendo che, tra le rondini, il così detto « culbianco » è molto stimato, senza parlare dei famosi nidi delle rondini salangane (*hirundo esculenta*) di cui ho già trattato parlando delle minestre cinesi.

Del Fagiano.

I naturalisti lo chiamano *Phasianus*, cioè uccello della Phasia o Fasia (antica Colchide) di cui è originario, e da dove il generale romano Lucullo ne trasse vivi alcuni esemplari, che portò a Roma tra le spoglie opime del suo trionfo dopo la vittoriosa guerra contro il Mitritade, il grande Re del Ponto nell'Asia Minore. Però il fagiano è oriundo dell'Asia, specialmente della Cina, e precisamente della Manciuria, da dove provengono i più bei esemplari, molto più interessanti per l'ornitologo che pel gastronomo. Perciò lasciando da parte il *Fagiano orecchiuto*, il *F. venerabile* e *l'argentato*, ma attenendosi a quello — detto appunto *Ph. Colchicos* — ed a quello di Mingrelia, e al *dorato*, che sono i più noti e più adoperati nell'arte cucinaria, noi affermiamo che questo bellissimo uccello è il re della nostra selvaggina da penna. Infatti, nei banchetti medioevali, il fagiano divideva col pavone gli onori delle mense feudali, ed era considerato uccello nobile e caro ai giovani paggi e cavalieri, che s'adornavano il berretto o tocco colle sue penne, ed isti tuirono anche il « giuramento del fagiano » come vi era quello « del cigno » e « del pavone »; mentre l'airone era considerato uccello emblema di codardia.

Il fagiano non lo si può apprezzare in tutta la sua squisitezza e gustosità, se le sue carni non subirono qualche giorno di frollamento o di starnatura, detta con vocabolo francese: « fasandaggio » o « fagianatura »; frollatura che, a partire dall'uccisione, può variare dai 6 agli 8 ed anche 10 giorni, a seconda della temperatura della stagione e dell'ambiente. Però un'eccessiva starnatura non è consigliabile, anche per ragioni igieniche, oltre la protesta dell'olfato, che fa parte, col palato, del trinomio gustatorio nell'euritmia gastronomica. Messo allo spiedo, nel momento preciso che la frollatura è a punto, la carne del fagiano risulta aromatica, tenera e di facile digestione, benchè sia alquanto stimolante.

Inquanto alla scelta, il miglior fagiano è quello che va da un anno di età ai 14 mesi. Per scegliere un fagiano — che appartiene anch'esso all'ordine dei gallinacei — dal mercante, si procede coll' identico sistema che per scegliere un pollo giovane. Un fagiano troppo giovane ha lo sperone (*ergot* dei francesi) poco sviluppato. Comperato che avrete il vostro fagiano, sospendetelo ad un chiodo, con l'aria che vi circoli ben intorno, ed osservate la temperatura d'ogni giorno; coi forti calori, un fagiano è starnato a punto anche in 4 o 5 giorni; con temperatura bassa, ne occorre invece il doppio; perciò fa d'uopo seguire giornalmente il progresso dell'affagianatura e mai lasciare che la pelle assuma quel colore bluastro o verdastro, sintomo della putrefazione incipiente, col pericolo delle tossine ed altri veleni cadaverici, detti *ptomaine*, tanto pericolosi per la salute.

Il fagiano selvatico, al pari del gallo di monte (*urogallo* o *tetraone* o *gallo cedrone* che appartengono ai fasanidi), è molto migliore di quello domesticato, cioè allevato nelle così dette « fagianerie » al pari delle faraone ed altro pollame da cortile.

Affini al fagiano — cucinariamente parlando — e conseguentemente comportanti tutti gli ammannimenti di esso, comprese le *superne*, le *spume* e *spumettine*, *salmisii*, ecc., sono: il *gallo cedrone* (*coc de bruyère* o *tètras* dei francesi), la *Gelinotta* o lagopede, la *Grouse* scozzese, il *Ptarmigano*, pure scozzese, la *Ganga* o « gelinotta » dei Pirenei, la piccola *Otarda* (*canepetière* dei francesi) e la *Gallina di praterie* (*poule de prairie*), delle quali tratteremo parlando delle pernici.

Della starnatura o affaggianaggio.

« Il fagiano è un'enigma il di cui motto non è rivelato che agli adepti; essi solo possono gustarlo in tutta la sua bontà ». Così sentenzia Brillat Savarin, che aggiunge:

« Ogni sostanza ha il suo apogeo d'esculenza; alcuni vi sono già pervenuti prima del loro intiero sviluppo, come i capperi, gli sparagi, le pernici grigie, il piccione al cucchiaio, ecc. le altre vi pervengono al momento in cui esse hanno tutta la perfezione d'esistenza che loro è destinata, come i meloni e la maggior parte delle frutta, il montone, il bue, il capriolo, la pernice rossa; d'altri, infine, quando elleno cominciano a decomporsi, tali sono le nespole, la beccaccia, e sopratutto il fagiano.

« Quest'ultimo uccello, quando è mangiato nei tre giorni che seguono la sua morte, non ha nulla di distinto; egli non è nè così delicato che una pollastra, nè così profumato d'una quaglia. Preso a punto, è una carne tenera, sublime, e d'alto gusto; conciossiachè essa tiene, in un insieme, del pollame e della cacciagione. Questo punto così desiderabile è quello in cui il fagiano comincia a decomporsi; allora il suo aroma sviluppa e si aggiunge ad un olio che, per esaltarsi, aveva bisogno d'un po' di fermentazione, come l'olio del caffè, che lo si ottiene soltanto colla torrefazione.

« Questo momento si manifesta ai sensi del profano per un leggero odore e per il cambiamento di colore del ventre dell'uccello; ma gl'ispirati lo indovinano per una sorte d'istinto che agisce in più occasioni, e che fa, per esempio, ch'un rosticciere abile decide, al primo colpo d'occhio, se si deve ritirare un volatile dallo spiedo, e lasciarle fare ancora qualche giro.

« Quando il fagiano è arrivato a quel punto, e non prima, lo si spenna. Egli non è punto indifferente di non spennare il fagiano troppo presto; delle esperienze esattamente compiute ci hanno appreso che *quelli che sono conservati sotto le penne, riescono assai più profumati di quelli che rimasero lungo tempo implumi;* vuolsi che sia il contatto dell'aria che neutralizzi qualche molecola dell'aroma; oppure che una parte di succo destinata a nutrire le penne sia rassorbita e serva a rialzare il gusto della carne. *Magister dixit* ».

Ora vediamo qualche ammannimento di fagiano, osservando però che il fin quì detto, Brillat Savarin lo premise, come cappello, alla sua famosa ricetta del « fagiano stoffato », che il lettore troverà nel capitolo dei *Rostiti allo spiedo*.

3151. — Fagiano tartufato alla " Chanteclair „.

Disossate il petto d'un fagiano lasciando attaccate le coscie e parte della gamba, tagliandone i tendini dei muscoli onde poterli allungare di più. Preparate una buona farcia di chenelli, aggiungendole un fegato d'oca di Strasburgo, tagliato in 3 o 4 pezzi e gr. 300 di tartufi. Riempite il fagiano e cucitelo per bene avendo cura di far marcare ben le coscie; imballatelo dentro pannolino e legatelo. Marcate in una casserola un buon fondo con burro, lardo, prosciutto e solite verdure; deponeteci il fagiano che farete abbragiare unitamente a 2 garetti di vitello bagnandolo con qualche bicchiere di madera e continuate a bagnarlo con sostanza fino a giusta cottura. Lasciatelo raffreddare nella sua cozione; levate il fagiano; riscaldate nuovamente la cozione, passatela per setaccio, sgrassatela e riducetela a gelo onde lucidarne con essa il fagiano di bel colore dorato. Disponete il fagiano su alzata di crostone di pane, foggiato a corpo di fagiano montato, mediante un filo di ferro robusto, su zoccolo ornato di legno. Il crostone sarà alquanto

scavato superiormente, onde potervi adagiare il vero fagiano farcito e cotto, ornato con 3 spadine confitte nel petto, regalate con tartufi, e contornato da crostoni di gelatina, ed alla base, sullo zoccolo, disponete delle palle di tartufo ben tornite, cotte nel madera, e lucidate a diaccia. Per l'alzata, avrete cura di tenere da conto delle piume del petto; così pure togliete alquanto della pelle del collo, colle sue piume attaccate, onde potere

Fig. 144. — Fagiano tartufato alla « Chanteclair ».

con questi artifizî ricoprire il davanti del crostone di pane; le ali, asportate con le loro penne, verranno adattate lateralmente ed assicurate mediante filo di ferro attraversante il crostone, così pure assicurerete le zampe, la testina, completando il fagiano montato, con appiccarne le penne della coda al manechino di pane (*V. figura 144*).

3152. — Fagiano alla Souvaroïf.

Farcite il fagiano con una dadolata di tartufi e fegato grasso. Imbrigliatelo, bardatelo e cuocetelo con burro in casserola oppure nel forno. Giunto a giusta cottura, levatelo; sdiacciate il fondo della casserola con marsala e buon fondo di vitello. Sbrigliate il fagiano e sbardatelo; tagliatelo come di pratica, e rimettetelo nella forma primitiva; deponetelo in una terrina di pirofila, di giusta grandezza; unitegli da 8 a 10 tartufi e saltellateli nel burro; giunto a metà cottura, passategli sopra il proprio fondo, coprite la terrina, saldatela ermeticamente con pasta; dorate la pasta e mettetela nel forno per circa 15 o 20 minuti. Giunto a questo punto di cottura levatelo e servitelo come si trova.

3153. — Fagiano allà boema.

« Questo ammannimento ha subìto — scrivono i Signori Salles e Montagnè, nel loro aureo libro: *La grande Cuisine illustrée* — delle interpretazioni differenti. Sarebbe naturale che la denominazione « alla boema » volesse indicare « alla maniera che lo cuociono in Boemia ». Ma tale non è, ne siamo convinti, la ragione di simile appellativo. La prima metà del secolo scorso ha dotato la cucina di una folla di nomi: fantastici alcuni, d'attualità gli altri, ma di una attualità avente perduto tutto il sapore oggidì. I cuochi di quell'epoca lontana non avevano, per fissare i punti della loro storia, ciò che noi, più fortunati, possediamo: un giornale dove s'inscrivono, giorno per giorno, tutte le nostre invenzioni; dove sono spiegate le cause di tali e di talaltri nomi; dove si scrive, infine, la storia completa della *Cucina contemporanea*.

« Per ritornare al fagiano alla boema, non sappiamo troppo che formola adottare per la sua preparazione. La maggior parte delle ricette che noi abbiamo studiato — sono sempre i Signori Salles e Montagnè che parlano — indicano un fagiano farcito di una « dadolata » di tartufi e di fegato grasso, cotto in casserola e sdiacciato col vino di Madera. Noi non troviamo là che un duplicato del fagiano alla Souvaroff o Victoria e non una ricetta tipo. A meno che, il fagiano Souvaroff non sia una ripetizione del fagiano alla Boema.... Alcuni autori indicano per questa vivanda un accompagnamento di cavoli abbragiati o di crauti, il che ci sembra eccessivo per una vivanda tanto sontuosa quale un fagiano giovane e bene in carni. Il metodo che ci sembrerebbe il più razionale sarebbe di cuocere il fagiano, farcito o no, in casserola, e di sdiacciarlo colla panna acida. Questo modo di apprestamento deriva direttamente dalla cucina austriaca ed ha il vantaggio di lasciare al fagiano il sapore e la delicatezza che lo caratterizzano ».

Diamo un'altra formola di apprestamento, che per avventura si avvicina più al nostro gusto che non quella collo sdiacciamento colla panna acida o *smitana* dei cosacchi, degli unni e dei boemi.

Farcite un fagiano, giovine e ben in carne, con fegato grasso e tartufi freschi; gustate con sale e paprika. Imbrigliatelo e cuocetelo in casserola, adagino, con burro; sdiacciatelo con marsala. Cotto che sia, levatelo; unite alla sua cozione un po' di sugo di selvaggina corretto con essenza o fumetto di tartufi.

3154. — Fagiano alla " Santa Alleanza „ (1).

Farcite un giovane fagiano con una fine midollata confezionata colla polpa di 2 beccaccie disossate, di lardo raschiato, di midolla d'osso di bue affogata e di tartufi sbucciati, tagliati in 4 pezzi e saltellati nel burro. Condite con pepe e sale. Imbrigliate il fagiano, bardellatelo e mettetelo nello spiedo. Preparate con le budella delle due beccaccie, come pure coi fegati e 2 tartufi pesti, una farcia nella quale mescolerete un poco di lardo raschiato, un'acciuga dissalata e passata per setaccio, ed un pezzo di burro fresco. Spalmate, con questo apparecchio, delle fette di pane tostate sulla graticola, tagliate della dimensione del fagiano. Ai due terzi della cottura del fagiano, situate il crostone sotto il fagiano, per modo che si nutrisca col sugo che ne cola. Drizzate il fagiano su crostone e circondatelo con fette rotonde di melangola (*bigarrade*).

3155. — Fagiani alla Marconi.

Allestite due giovani fagiani. Fate un fondo con prosciutto crudo, ritagli di vitello, ventresca di maiale, rosmarino, salvia, timo e due granelli di ginepro; unite i fagiani unti di burro e fateli colorire, bagnandoli, poco per volta, con due bicchieri di marsala, mezzo litro di vino bianco e mezzo litro di ottima gelatina; salate. Terminata la cottura, ritirate la casserola con dentro i fagiani in luogo fresco fino al giorno appresso, lasciando raffreddare i due fagiani nella loro cozione. All'indomani, levate loro il petto (lasciando aderente l'osso dell'ala alla carcassa) e tagliate la carne a sottili fette. Alle parature e ritagli (che saranno circa 200 gr.) unite altri 200 gr. di fegato d'oca cotto, 300 gr. di mandorle toste e 50 gr. di pistacchi sbucciati; pestate a passate il tutto per setaccio. Lavorate il composto con 50 gr. di burro depurato e 3 cucchiaiate della cozione dei fagiani.

(1) *Questo ammannimento capo d'opera, riferito da Brillat-Savarin nel suo libro* La Phisyologie du Goût, *e ch'egli assicura essere stato eseguito sotto i propri occhi dal capo di cucina di M.me de Ville-Plaine, al castello della Grangè, devesi però al genio inventivo di Antonino Carême, che l'eseguì, per la prima volta, in occasione del grande banchetto della così detta « Santa Alleanza », ch'ebbe luogo nel maggio 1814, riunendo tre imperatori e principi numerosi; mentre Very apprestava quell'altro banchetto del 1815, nelle pianure di Vertus, detto il « grande banchetto degli alleati ».*

Inumidite la tavola di marmo con gelatina, e stendeteci sopra metà dei filetti; spalmateli abbondantemente col suddetto composto e ricopriteli coll'altra metà dei filetti, mettendoli poi sotto leggera pressione e con ghiaccio. A freddo, tagliate, col taglia paste, due numeri di dischi: uno del diametro di 5 cent., l'altro più piccolo. Passateli in una suprema bianca di pollo, legata e ben lucida. Decorateli con un anello di lingua, 3 mill. meno del disco, ed un rotondo di tartufo nero nel centro; velateli con gelatina bianca, parateli e teneteli in ghiacciaia. Ai ritagli dei dischi unite circa 400 gr. di fegato d'oca cotto, passate due volte il tutto per setaccio; montate il composto con gelatina ed un poco di suprema, sugo dei fagiani e lattemiele, ottenendo una spuma, che metterete a sapore con sale ed un poco di caienna; pulite le carcasse dei fagiani, parate le coscie (che avrete lasciate aderenti esse pure alla carcassa) e riempite il centro dandogli la forma primitiva con petto piuttosto sporgente. A freddo, diacciateli con salsa rifredda scura, ottenuta con gelo di carne o gelatina e la rimanente cozione dei fagiani; mettete in ghiaccio, e lasciateli congelare.

Incamiciate con gelatina uno stampo cilindrico piuttosto piccolo; formate nel fondo una stella a tre punte con carote ben rosse. Fate tre colonne piuttosto oblique, con anelli di tartufi neri e dischi di lingua nel centro, partendo da ognuna delle tre punte; decorate, fra una colonna e l'altra, con fagiuolini ben verdi, carote e rape formanti un ramoscello, cioè coi fagiuolini formate il gambo, colle rape e le carote formate le foglie. Riempite lo stampo con buon composto di insalata, coprite con gelatina. Fate un zoccolo in burro della larghezza dei due fagiani, lungo in modo da potervi deporre i fagiani ai lati, e l'insalata nel centro (altezza 4 cent. al centro, e 2 cent. ai lati). Sovrapponete un piccolo rialzo nel centro, della grandezza dello stampo, per un cent. e mezzo di spessore; ai lati di questo, appoggiantesi quasi al piatto, fate una conchiglia dritta nella quale deporrete le teste dei fagiani affrancate con stecco una per parte. Decorate a fantasia con burro lo zoccolo. Con coltello da tavola caldo, levate due piccole liste dal petto dei fagiani, senza guastare la diacciatura, nella posizione stessa che si taglierebbe per levare l'ala, inumidite di gelatina ed appoggiatela sullo zoccolo. Disponete nell'incavo i dischi, uno accanto all'altro, incominciando dai grandi per venire ai piccoli; cornettate leggermente con gelatina, e sovrapponete lo stampa d'insalata. Unite i soliti sfarfallini di carta alle estremità delle coscie, e circondate la base con crostoni di gelatina colorita.

3156. — Fagiani alla " Touring Club „.

Allestite due fagiani, cuoceteli come si disse per i fagiani alla Marconi. A freddo, tagliateli in 6 pezzi come di regola d'arte. Passate la cozione per salvietta e servitevene per diacciare i pezzi. Disponeteli su zoccolo come i suddetti, sostituendo all' insalata una spuma di prosciutto, decorata con lingua, tartufi e pistacchi. Contornate la base con fondi di carciofi ripieni d'insalata velata con maionnesa e decorati con 3 code di gamberi, e 2 grosse conchiglie alle estremità riempite di tartufi bianchi in insalata; oppure guaruite la base con crostoni, e servite uu'insalata a parte.

NB. — Con questo metodo di cottura e montatura potrete servire anche ogni sorta di selvaggina un po' grossa, come: pernici, beccaccie, germani, francolini, galli di montagna, ecc., senza parlare del pollame, a cominciare dai pavoni e dai tacchini, venendo sino alle faraone ed alle pollastre.

3157. — Fagiano alla Cagnola.

Avrete 2 fagiani non troppo infrolliti. Disossate il petto del più bello e disossate completamente l'altro. Col petto di quest'ultimo foggiate 12 picccole scaloppe; e colla rimanente polpa, unita a 200 gr. di fesa di maiale, 100 gr. di lardo, 100 gr. di fegato grasso e 100 gr. di grattino per farcia, formate un gustoso ripieno. Coi carcami, con un soffritto di legumi e lardo (*mirepoix*), una bottiglia di vino bianco secco, fate un'essenza succolenta che servirà a rendere profumata la salsa. Correggete la farcia con un po' d'essenza e farcite il primo fagiano; colla polpa delle coscie fate una nuova farcia, come di regola, e, montandola bene, velate, con un leggero strato di quest'ultima, i 12 filetti; marcateli in una saltiera e teneteli in fresco. Stufate, poi diacciate il fagiano. Al momento opportuno tagliate il fagiano come di pratica, ricomponetelo e lucidatelo a gelo ancora con diaccia, piazzatelo su d'una crostata di riso ad un sol gradino. Su questo gradino disponete, accavallate, le scaloppine già fermate con un po' d'essenza; salsate il tutto leggermente, e mettete come guarnizione 500 gr. di bei tartufi bollenti, cotti all'istante nello sciampagna secco e gelo di carne.

3158. — Fagiani all'alsaziana.

Dissalate nell'acqua, quindi fate cuocere in una casserola dei buoni crauti d'Alsazia con un pezzo di ventresca: dopo 15 minuti, scolate il liquido, e bagnate con un bicchiere di vino bianco secco della Mosella; aggiungete 250 gr. di tartufi crudi, tagliati a giuliana. Coprite la casserola e cuocete i crauti ancora per 20 minuti su fuoco vivace; versate dentro i crauti 2 cucchiaiate di buona vellutata e ritirate dal fuoco. Nel frattempo, fate bragiare due fagiani lardellati; cotti a punto, diacciateli alla bocca del forno col loro fondo ridotto a semidiaccia. Prendete un piatto ovale da rilievo, attaccategli all'ingiro un'elegante bordura intagliata fatta con pasta da paparelle, oppure con pezzi di pane tagliati col tagliapasta. Nel centro del piatto mettete pure un crostone, a piano inclinato, di pane fritto; mettete il piatto in stufa, per qualche ora. Poi tagliate i fagiani, come di pratica, riunite i pezzi e collocateli, semieretti, dopo averli ricomposti, uno per parte, sul piatto. Versate i crauti nel vano del piatto, tenendoli piuttosto spessi onde coprire il crostone. All' innanzi dei fagiani ponete 2 cumuletti di ventresca di porco affumicata e cotta antecedentemente; sopra il crostone poi affrancate una coppa, fatta di pane fritto, riempita con tartufi neri; collocate le due code del fagiani una per parte della coppa, ed affrancatele con asticciuola. Diacciate i fagiani con salsa madera al fumetto di tartufi e servite la rimanente in salsiera a parte.

3159. — Filetti di fagiano all'ambasciatrice.

Levate i filetti a due fagiani, lardellate i grossi filetti da una sola faccia con lingua, lasciando aderente l'osso. Battete i piccoli filetti, formando delle costolettine che coprirete con fette di tartufo bianco e spalmerete con farcia ottenuta dai ritagli e lavorata con panna; coprite con ostie, passate nell'uovo ed impanatele. Messe le scaricature in casserola con verdure e prosciutto, disponeteci sopra le coscie ed i grossi filetti, unendoli con buon sugo. Giunto il tutto a giusta cottura, levate i filetti che, parati, serberete in caldo; inumidite colla loro cozione. Passata, sgrassata e ristretta la salsa, tenete essa pure in caldo. Spolpate le coscie e pestatene la carne; unite a questa un scalogno trito, già fatto appassire nel burro, un pugillo di funghi, un tuorlo d'uovo, formaggio reggiano,

sale e pepe; passate il tutto per setaccio. Lavorate il composto con poco burro depurato, e formate delle pallottoline come una nocciola, impanatele. A questo punto, cuocete le costolette finte nel burro e le pallottoline nello strutto. Decorate una bordura con patate intagliate e sbianchite; riempitela con un composto di spinaci cotti in bagnomaria; versate sopra piatto rotondo. Disponeteci sopra i grossi filetti, alternando colle costolette; riempite il centro colle pallottoline, che porrete sopra gli spinaci. Salsate, e servite la rimanente a parte.

3160. — Filetti di fagiano freddi " Liberty „.

Cuocete in buon sugo, 3 fagiani. Lasciateli raffreddare; togliete i filetti e tagliateli a sottili fette, larghe più che potrete; distendetele poscia sopra lastra di marmo, vicine l'una all'altra. Colla polpa delle coscie e metà del suo volume di fegato grasso e un terzo di tartufi, apparecchiate una purèa alla quale unirete un po' della cozione alquanto ridotta, qualche cucchiaiata di gelatina ed un pizzico di pepe. Con uno straterello di questo composto spalmerete superiormente le fette, levigandole per bene colla lama del coltello. Allorchè il passato sarà ben raffermato, mediante taglia-paste filettiforme ricavatene più che potete, quindi passateli in una salsa rifredda bruna, preparata con la cozione dei fagiani. Parateli, lucidateli con gelatina e decorateli con dettagli d'albume d'uova sode, pistacchi e lingua, figuranti un disegno *Liberty*, con fiorellini di fantasia. Serviteli sopra zoccolo in burro, pure in stile *Liberty*, contornato da crostoni di gelatina.

3161. — Filetti di fagiano alla fiorentina.

Arrostite un fagiano, indi lasciatelo raffreddare. Levategli i due filetti, ricopriteli con un passato di fegato grasso, date loro bella forma e poneteli in ghiaccio. Raffermati che siano, ricopriteli con della salsa rifredda rimastavi, e riempite il vano con un'insalata di punte d'asparagi, condita con maionnesa leggermente collata. Ponete in ghiacciaia onde lasciar raffermare l'insalata. Nel frattempo tagliate i filetti e disponeteli sul fagiano in modo che figuri ancora intatto. Decoratelo con gelatina, e servitelo su zoccolo di riso, intagliato a piacere. Guarnite il piatto con piccoli cartocci di peperoni rossi ripieni di piselli freschi, conditi con maionnesa e con teste di fungo, pure ripiene con carotine in forma di piselli.

3162. — Coscie di fagiano all'italiana.

Disossate le coscie del fagiano che vi abbisognano. Farcitele col composto come si disse per le *Coscie di pollo alla Carignano*. Cucitele, e colle scaricature fate un fondo nel quale le cuocerete come le suddette. A giusta cottura levate le coscie e mettetele sotto leggera pressione; a freddo, paratele dando loro bella forma. Passate e sgrassate la cozione. Con una farcia bianchissima di pollo, allungata con poca panna e chiaro d'uovo, spalmate leggermente da una sol parte le coscie; decoratele con lingua, tartufi neri e pistacchi. Mettetele in teglia con una tazza di cozione; copritele, tenetele in caldo. Preparate un rialzo di patate, posto sopra piatto ovale; disponeteci sopra le coscie. Guarnite con timballetti di riso all'italiana, alternati con creste. Salsate il piatto e le coscie senza imbrattare la decorazione; servite la rimanente salsa a parte.

3163. — Superne di fagiano alla Berchoux (1).

Con un coltellino praticate una specie di tasca interna nello spessore delle superne, e guarnitele, coll'aiuto della tasca, con una farcia composta della polpa dei filetti gentili e identica quantità di farcia grattino ammannita con il fegato del fagiano e ritagli di tartufi. Disponete in piatto burrato; irrorate con poco sugo di limone e cognac; coprite e fate affogare. Colla carne delle coscie preparate una farcia spumettina; addizionatela con metà di purea di funghi; guarnitene delle barchette in pasta d'alzata cotta in bianco, e ponete alla bocca del forno per affogare la farcia. Montate ciascuna superna su d'una barchetta, ed inviate a parte una salsa ricavata dal fumetto delle carcasse.

3164. — Sovrane di fagiani co' tartufi.

Stufate 2 fagiani e lasciateli raffreddare nella loro cozione. Freddi, levateci i filetti e tagliateli per isbieco in 3 parti; spianateli leggermente, dando loro forma rotonda che completerete col taglia-paste. Ciascuna di queste scaloppe dividerete in due sullo spessore. Spalmate questi due dischi con purèa di fegato grasso co' tartufi; accoppiateli e poneteli in ghiaccio. Colla rimanente polpa dei fagiani ed altrettanto fegato grasso, legato con gelatina, fate una spuma che verserete in stampo conico; ghiacciatela. Col fondo preparate una salsa da rifreddo, e con questa velate le scaloppe e la spuma. Decorateli a piacere, così pure la montatura. Serviteli con gelatina al fumetto di fagiano.

3165. — Spuma di fagiano.

Disossate completamente un fagiano giovane; sopprimete pure la cute e le parti nervee. Colle parature e colle ossa marcate un gustoso fumetto. Pestate la polpa, unendole gr. 100 di grattino e 100 gr. di fegato grasso cotto. Quando sarà ridotto a pasta, unitele un bianco d'uovo e 3 cucchiaiate di essenza suddetta ottenuta colle scaricature di fagiano. Passate per staccio di crine. Lavorate sul ghiaccio, incorporandole circa 3 decil. di panna doppia. All'ultimo, unitele 2 bianchi d'uovo montati a neve. Con questo composto riempite una forma liscia previamente burrata. Cuocetela in bagnomaria per circa tre quarti d'ora. Sformatela su rialzo di riso o semolino; contornatela con pallottole di tartufi cotti nel madera, oppure nel marsala. Colla cozione di questi correggete la salsa. Salsate il fondo del piatto e servite a parte la rimanente.

3166. — Spume di fagiano alla Carême.

Disossate completamente un fagiano; sopprimete la pelle e le parti nervee. Pestatene le carni aggiungendovi 100 gr. circa di farcia da grattino, come pure un pezzo di fegato grasso cotto. Aggiungete pure, pestando, un albume d'uovo e 2 o 3 cucchiaiate di fumetto di fagiano ridotto. Assaporate e passate per setaccio fine. Lavorate questa farcia sul ghiaccio, incorporandole 2 o 3 decil. di doppia panna. Aggiungete, in ultimo, due albumi d'uovo montati a neve ben ferma. Riempite con questo apparecchio uno stampo

(1) *Giuseppe Berchoux, poeta francese, nato a San Sinforiano (Rodano); autore del poema didascalico* La Gastronomie *(1765-1839). A lui vennero dedicate varie vivande, tra le quali un Consumato di selvaggina, con reale di marroni all'essenza di quaglie, filetti di quaglie, funghi e tartufi.*

unito ed accuratamente burrato. Fate cuocere in bagnomaria, a calore moderato, durante 40 a 50 minuti. Per la salsa procedete nel modo seguente: Con le carcasse e le parature del fagiano, marcate un fumetto al quale aggiungerete da 200 a 300 gr. di fesa di vitello tagliata a piccoli dadi. Fate rinvenire queste carni con una guarnitura dei soliti legumi, e sdiacciate con un decil. di vino di Xerez. Bagnate questo fumetto con 4 decil. di vellutata leggera di pollame; aggiungete qualche ritaglio di funghi e sbucciature di tartufi, e lasciate spogliare per qualche istante. Passate per stamigna e fate ridurre in pieno fuoco. Ripassate per garza al momento di servirvene. Aggiungeteci 2 decil. di doppia panna ben montata, e curate affinchè questa salsa riesca ben spumosa.

Guarniture: Ortolani disossati, farciti con fegato grasso e tartufi affogati nel vino di Xerez; deponete gli ortolani in piccole crostatine ovali fatte con pasta fina. Tartufi cotti nel burro. Piccoli medaglioni di animelle di vitello saltellati nel burro.

Impiattamento: Su fondo di semola; disponete intorno le guarniture.

3167. — Salmisio di fagiano alla francese.

Fate cuocere il fagiano in sugo di cottura al burro (*poêlé*), per un quarto soltanto; tagliate e spellate i pezzi, parateli e disponeteli in saltiera con qualche cucchiaiata di spagnola di selvaggina, 125 gr. di teste di funghi e 100 gr. di lamelle di tartufi. Coprite e tenete in caldo senza lasciar bollire. Tritate lestamente pelli e carcassa, rimettetele nel suddetto fondo chiaro di rosolatura (*poêlage*) per rosolarle anch'esse leggermente; sdiacciate con un buon bicchiere di vino bianco, riducete, sgocciolate il grasso, aggiungete 2 decil. di fumetto ed un decil. di spagnola di selvaggina. Lasciate cuocere durante un quarto d'ora, poi passate la salsa, primieramente al colino conico, quindi per garza. Riducete a punto, burrate leggermente, e versate sui pezzi di fagiano. Montateli su crostone rotondo o con dei crostoni cuoriformi fritti nel burro, « tartinati » cioè spalmati con farcia « grattino » di fagiano, e disponeteli intorno.

3168. — Salmisio di fagiano all'italiana.

Allestite un bel fagiano, irrigiditelo lasciandolo 5 minuti in brodo bollente. Raffreddato, steccatelo con lardo, ed anche con chiodi di tartufo nero. Marcate un fondo con ritagli di vitello, prosciutto crudo, ventresca di maiale, verdure e mazzetto guarnito e 3 uccelli di becco fino, p. e.: tordi o rigogoli sopra il fagiano. Abbragiate il tutto, poscia levate l'unto, bagnate con un bicchiere di marsala ed uno di vino bianco; lasciate consumare; unite dei ritagli di funghi e di tartufi, bagnate con sugo di vitello e spagnola; coprite e fate cuocere fino a che sia diacciato. A questo punto levate il fagiano, passate la sua cozione; rimettetela sul fuoco sgrassandola per bene. Unite al fegato del fagiano due altri di pollo e quelli degli uccelli; irrigiditeli nel burro, insieme a dei tartufi bianchi, mezzo bicchiere di marsala e la carne che avrete levata spolpando gli uccelli; pestate e passate il tutto due volte per lo staccio, bagnando con un poco della cozione. Preparate un crostone di pane intagliato e fritto, della grandezza del fagiano. Posto su piatto ovale, disponeteci sopra il fagiano, tagliato come d'arte. Guarnite i fianchi con fondi di carciofi riempiti con funghi triffolati; alle due estremità del piatto ponete un mucchietto di cipolline abbragiate. Unite il passato alla cozione, sbattendo fortemente, evitando l'ebollizione. Salsate il fagiano, e copritelo con fette di tartufi bianchi di Piemonte; irrorateli con salsa e servite la rimanente a parte.

3169. — Galantina di fagiano all'Arnaboldi del Pirocco (1).

Preparate una buona farcia fina cruda da grattino; passatela per lo staccio e ponetela in una grande terrina; unitele 300 gr. di tartufi neri sbucciati, 300 gr. di fegato d'oca, 300 gr. di lardo di ventresca salata, 200 gr. di lingua scarlatta, 200 di prosciutto magro crudo, il tutto tagliato a dadi, uniteci pure sale pepe, spezie, un tritume di erbe odorose, composto di 4 grani di ginepro, timo, maggiorana, fiore di basilico e scalogno; bagnate con del buon marsala e lavorate bene l'apparecchio, cospargendolo di grattino che avrete nella terrina. Quindi disossate un fagiano come di pratica, levate i filetti ed il fegatino, uniteli al composto e serbate il tutto in fresco sino all'indomani. Fate rosolare i carcami del fagiano, i ritagli e parature di carne, con del prosciutto, sbucciature di tartufi, e bagnate con marsala e del buon brodo, unendovi un piede di vitello spaccato; lasciate cuocere per 3, ore onde ottenere un buon fondo di selvaggina, giusto di sale; passatelo per salvietta e serbate in fresco sino al domani.

Stendete il fagiano e riempitelo del suo composto, rotolatelo in una salvietta, legatelo come si pratica per le galantine, ponetelo in casserola ovale, bagnatelo col suo fondo e fatelo cuocere per un'ora; poi levate la galantina per ristringerla di nuovo e fatela bollire ancora 20 minuti, unendole un poco di colla di pesce; ritirate poi in fresco durante 24 ore, per servirvene all'occorrenza. Prendete due delle surreferite galantine di fagiano, pulitele, asciugatele e trinciatele con precisione; appoggiatele, una per parte del tampone che si presenta sul cesto al disopra di due cigni modellati, come si dirà in seguito; uniteci le loro teste e le ali; alla superfice, affrancate una elegante coppa fusa e riempitela con tartufi neri, torniti, e cotti nel marsala; ornate la coppa colle code dei fagiani. Alla base dello zoccolo ponete 24 galantinette di allodole passate in salsa da rifreddo, e poste entro cassettine di porcellana.

Modo di preparare lo zoccolo. Coprite di grasso un grande tamborello di legno, dell'altezza di 4 cent. e del diametro di un grande piatto da rilievi; dategli la forma di un cesto; applicate a ciascuna delle due estremità un'asta di ferro piegata, coperta di grasso, per modo da figurare due cigni ben modellati; formate le ali con cartone, sulle quali appoggerete le penne, pure in grasso e modellate a mano, incominciando dalle più lunghe continuando fino a operazione completa; imiterete gli occhi con bacche di ginepro. (I cigni possono essere fusi in stampo con stearina o in grasso). Assicurate nel centro del tambureilo un tampone di legno, che sopravanzi di un cent. dalla testa dei cigni, ed al medesimo invitate sopra un'asse ovale coperta di grasso, sopra la quale applicherete una bordura in grasso e foglie; fra i due cigni appoggiate sul tampone di legno un grazioso cespuglio di foglie e fiori in grasso, nel centro dell'asticciuola poneteci un tovagliolo piegato, e sopra al tovagliolo una mensolina di legno coperta di burro, sulla quale appoggierete le due galantine di fagiano; sopra il rialzo appoggiate un elegante coppa riempita di tartufi torniti e cotti nel marsala, ed ai lati dei fagiani mettete due gruppi di tartufi entro cassettine di carta. Applicate le code, teste ed ali alle galantine da sembrare fagiani. Contornate la base del piatto con 24 allodole farcite e passate in una salsa chiara da rifreddo, che avrete poste dentro cassettine di porcellana o di carta con gelatina trita. Questo piatto è per servizio di vivande fredde uso *buffet*.

(1) *Il conte Arnaboldi, signore del castello di Pirocco — già per varie legislature deputato al Parlamento italiano — è un collezionista di squisito gusto artistico, ed uno dei più fini buongustai di Milano.*

Delle Pernici, del Francolino, ecc.

Le pernici (*Perdrix*) appartengono al genere di gallinacei detti dei fasianidi, ed a quelli di forme tozze e di coda breve. Le specie più comuni sono: la pernice *Cinerea* o Starna grigia dei climi temperati europei; la *Saxatilis* (coturnice o cotornice), la pernice rossa con un collare nero scendente nell'alto del collo; la *Bartavella* o grossa pernice rossa — detta anche pernice greca — che vive sulle alte cime e nelle foreste di pini. Così, pure, parlando dei *fagiani*, accennammo alcune varietà di pernici come la *pernice delle Alpi* o *Logopede*, ed al *Francolino*, e ad altri tetraonidi dell'ordine dei *fasianidi*.

La pernice si distingue dagli altri gallinacei per l'assenza di speroni, che vengono sostituiti da una protuberanza tubercolare del tarso. Tra le pernici, oltre alle suddette, abbiamo la *Glareola* o « pernice di mare » o « pernice di scoglio », che è soltanto di passaggio e vive sulle scogliere lungo le spiaggie del Mediterraneo. Così, pure, la *Gambre*, che porta un collare rosso picchiettato di macchie bianche. Vi sono poi le pernici di alta montagna, come la *Gallina di neve* o « pernice bianca » (*Poule de neige* dei francesi); la *Ganga* o « Gelinotta » dei Pirenei; la *Grouse* o « pernice delle brughiere » scozzesi ed irlandesi » (*Lagopus scotus*); la *Gallina di brughiera* (*Poule de bruyere* dei francesi); il *Ptarmigan* (*Lagopus mutus*), cha appartengono tutte alla stessa famiglia dei logopedi e francolini. La *Pernice bianca*, o « pollo della neve », è una specie di starna dalle penne grigie durante l'estate, ma che diventano bianche durante la muta invernale, in virtù di quella legge di protezione naturale, detta di *mimetismo* dai naturalisti, cui vanno soggetti molti animali, come p. e. il lepre bianco di Siberia, l'orso bianco delle regioni polari, ecc., onde sottrarsi — confondendo il loro vello oppure le loro penne col colore dell'ambiente di dimora — alla vista dei loro nemici, sia uccelli rapaci, sia cacciatori, ecc. La pernice bianca si tiene sopratutto nei paesi alpestri, come il Gallo di montagna, il Gallo di brughiera, la Gelinotta, la Grusa ed altri uccelli che si nutrono particolarmente di gemme di pino o d'abete. Egli è perciò che la loro carne, per questo sapore terebentinaceo, non piace a tutti. Per rimediare — in parte — a questo sapore, fa duopo, dopo averli sbuzzati, di bagnare il volatile dentro il latte per qualche ora. La si cuoce, il più sovente, rostita, coperta di bardelle di lardo (la sua cottura richiede mezz'ora circa), oppure grigliata con salsa peperata.

La *Grouse* di Scozia appartiene, come il Lagopede (*Lagopus* o *Pernice delle alpi*) al genere di gallinacei a tarsi e dita piumate (d'onde il nome), con coda breve e dritta. Le sue penne sono brune macchiate di giallo e nero. Gl'inglesi considerano la carne della *Grouse* superiore a quella delle altre pernici e starne, specialmente per quelle che vivono nelle brughiere della Scozia. Il 12 agosto di ogni anno costituisce, per il cacciatore e buongustaio inglese: *the glorious twifth* (*l'esodo glorioso*), cioè la data dell'esodo dalle città alle brughiere del Yorkhsire, nelle montagnuole della Scozia, dove si caccia la *Grouse*. In quel giorno questa selvaggina costituisce il piatto tradizionale, la vivanda loristica dell' aristocrazia inglese. La carne della *Grouse* va leggermente mortificata prima di cuocerla. Rostita, la si serve con la *Bread sauce*, limone e pasta fritta. Il *Francolino* è pure un gallinaceo affine alle pernici, ma con coda più lunga e tarsi speronati; abita i luoghi umidi e si pasce d'insetti; delle sue carni sono specialmente ghiotti gl'indiani. Da noi è noto il *Francolino di monte* o *Bonasa* (detto anche, il maschio, *gallo cedrone*), gallinaccio *tetraonide* (*Tétras* dei francesi o *Cocq de bruyère*), la cui carne è molto gustosa e saporita. Da noi ve ne sono molti in Sardegna, e nelle Alpi. La Gelinotta (*Gélinotte* dei russi e dei francesi); delle quali sono rinomate quelle di Vologda in Russia e in Francia quelle dei Pirenei); è il *Logopede* dei naturalisti, detta da noi « Pernice delle Alpi ». Come grossezza, tiene il mezzo tra il fagiano e la pernice; le sue piume sono una miscellanea di penne nere, brune, bianche e grigio cenerino; le estremità delle penne maestre sono di colore più cupo.

In alcune trattorie esotiche designano il Lagopede sotto i nomi di Gallo d'America, di Gallina selvatica, di Grua di Norvegia, di Gallina delle nocelle (*poule de coudriers*, ecc.). La sua carne è squisita, sopratutto arrostita; viene steccata anzichè bardellata; la sua cottura richiede da 25 a 30 minuti. Colla carne cruda della Gelinotta si confezionano dei soffiati squisiti, dei chenelli di molta finezza. Colla carne cotta si confezionano dei pani come si è detto già per altra carne di selvaggina. Le penne della Gelinotta sono un po' più chiare; essa è adorna di due orecchioni come le otarde barbute.

Il *Pollo di brughiera* (detto *Auerhahn* dai tedeschi) è della grossezza d'un fagiano e molti lo designano a torto, sotto il nome di *grouse*, mentre questa è appena della grossezza d'una Coturnice o Pernice rossa. Abita il nord dell'Europa; lo si ammanisce rostito, e delle sue carni se ne fanno degli eccellenti e grossi chenelli, specialmente guarniti con spugnole (*morilles*), saltellate nel burro, e con una salsa semidiaccia al

fumetto di vino di Xeres. La *Gallina delle praterie*, o « piccola otarda », è della grossezza del precedente, e la si ammannisce specialmente rostita.

Per distinguere la giovane pernice, ossia il perniciotto (*perdreau* dei francesi), dalla pernice adulta, fa d'uopo esaminare la prima penna dell'ala; finchè questa sarà puntuta ed avrà un punto bianco all'estremità, l'uccello sarà tenero, essendo un perniciotto; se la penna ha l'estremità rotonda, sarà una pernice. Notate, anche, che il becco e le zampe del perniciotto sono di una sfumatura più chiara di quelle della pernice che, se è vecchia, ha il becco duro e quasi nero, e le zampe d'un color grigio sporco. Conviene sempre spennare il volatile all'ultimo istante prima di doverlo cucinare; cioè lasciarlo sempre sotto le proprie penne fino all'ultimo. Avrà le carni più tenere e bonificate.

3170. — Pernice alla " Floreale „.

Bragiate 2 pernici novelle durante 15 minuti. Fate bollire un bel cavolo verzotto intero; appena cotto, ponetelo sopra una salvietta ed apritegli tutte le foglie. Tagliate ogni pernice in 5 parti e ponetele nel centro del cavolo; ravvicinate le prime foglie, poneteci a ciascuna di esse una fetta di prosciutto crudo e magro, e così fino a che si sia ricomposto il cavolo; legatelo con spago; mettetelo a bragiare su fuoco lento, in casserola con burro, lardo, prosciutto, cipolla, carota e sedano, un bicchiere di marsala ed il fondo delle pernici. Cotto, levatelo e sgocciolatene l'unto; ponetelo sopra piatto rotondo; slegatelo, guarnitelo con carotine novelle, piccoli girelli di carciofi, tartufi e funghi. Colate la sua salsa, sgrassatela, mettetela in salsiera, diacciate il cavolo e servite.

3171. — Pernici alla Doria.

Fate bragiare, come di regola, 2 pernici; tagliatele e ricomponetele piazzandole su due crostoni di pane fritti. Passate il fondo, sgrassatelo ed aggiungetegli un bicchierino di marsala e 2 o 3 tuorli d'uovo. Montate come per uno zabaglione, aggiungendovi, poco per volta, del burro liquefatto, e facendo bene attenzione che la salsa non abbia a bollire. Appena pronta, salsate.

3172. — Pernice rostita nel forno.

L'uccello svuotato, fiammeggiato ed accosciato, copritelo con una foglia di vigna ed una bardella di lardo; mettetelo a rostire con del burro in forno ben caldo, situandolo, sull'inizio, col dorso verso il fuoco — tanto più nel caso che il selvatico fosse alquanto starnato — onde rapidamente staggire (*saisir* dei cuochi francesi), quella parte che è sempre la più mortificata; irrorate sovente con il liquido della leccarda, che spruzzerete con qualche goccia di buon vino: madera o marsala. Dopo 25 a 30 minuti, ritirate la pernice e disponetela su crostone di pane leggermente incavato nel centro e fritto nel burro. (Tre belle pernici basteranno per un servizio di 10 persone, quattro se fossero perniciotti).

3173. — Pernici in addobbo.

Disossate i petti di 2 pernici; riempiteli col seguente composto: 250 gr. di carne di porco (grassa e magra); 100 gr. di fegato d'oca cotto: 100 gr. di tartufii neri; 50 gr. di farcia grattino. Pestate la carne, passatela per staccio di ferro, aggiungete un poco di cognac, dei tartufi tagliati a dadi, ed il fegato; gustate di sale e pepe; farcite le pernici; cucitele ed imbrigliatele, avvolgetele in pergamena burrata e ponetele in adatta casserola. Con del garetto di vitello, polpa di bue, qualche cotenna di maiale fresca, e fette di prosciutto crudo, carote, sedano, poca cipolla, mazzetto guarnito, e scaricature

fate rinvenire leggermente il tutto; levate l'unto, bagnate con un quinto di marsala ed un bicchier di vino di Capri bianco; lasciate consumare, bagnate con gelatina di pollo; fate bollire lentamente per circa un'ora, passate questa cozione sulle pernici, copritele e fatele crogiuolare su piccolo fuoco. A giusta cottura, ritirate la casserola; a brodo freddo, levate la pergamena, date bella forma alle pernici e rimettetele nella cozione per il giorno appresso, tenendole in luogo freddo. Levate le pernici, passate la cozione e rimettetela sul fuoco; unite un bicchiere di vino di Siracusa; chiarificate, ottenendo la solita gelatina, che dovrà essere non troppo consistente. Tagliate le pernici, disponetele in una coppa di cristallo e coprite completamente colla gelatina. Ponete la coppa sopra zoccolo in ghiaccio fantasia, adorno di fronde di prezzemolo ricciuto e di capelvenere.

3174. — Superne di pernice alla D'Annunzio.

Levate i filetti a 4 belle pernici giovani e non troppo infrollite; con questi fate 10 superne o sovrane dando loro forma ovale. Fatele saltellare leggermente nel burro da una sola parte e ponetele sotto leggera pressione. Col resto della carne ammannite una suprema di pernice; con questa formate un cordone all'ingiro delle superne; nel centro mettete una cucchiata di giuliana corta, composta di tartufi di Piemonte crudi, di lingua scarlatta e di fegato grasso, il tutto legato con una semidiaccia corretta con essenza di pernice. Colla medesima spuma coprite il tutto, dando forma ovale. Decoratela con tartufi, ed al momento voluto, avanzatela nel forno per terminarne la cottura. Colle ossa ed altre parature avrete confezionata una gustosa salsa semidiaccia; correggetela coll'essenza di tartufi. Situate ciascuna superna su crostone di pane fritto di forma adatta. Disponete in giro al piatto e nel centro dei tartufi cotti nel marsala, sull'istante.

3175. — Superne di pernice alla Solierino.

Asportate, snervate e preparate 12 filetti di pernici giovani e ben polpute. Fateli saltellare da una sola parte nel burro, metteteli quindi sotto leggera pressione, e lasciateli raffreddare. Di una farcia spumosa di pollo e fegato grasso mettetene uno strato su d'ogni filetto, dalla parte già raffermata; lisciatela mediante spatola intinta nel bianco d'uovo. Decorate le superne con tartufi neri, e marcateli in una saltiera; coprite con carta unta di burro. Al momento dovuto, metteteli nel forno, per 4 minuti circa. Disponetele su bordura di farcia decorata, avente nel mezzo una coppa riempita con finanziera all'essenza di pernice. A parte, servite una salsiera con semidiaccia all'essenza di pernice, mista ad una cucchiaiata di tartufi bianchi finemente tagliati.

3176. — Ali di pernice alla Cavour.

Allestite ed imbrigliate 5 pernici; cuocetele in buon fondo; sbianchitene le teste e tenetele in serbo. Preparate un buon risotto, stendetelo sopa lastra, dell'altezza di 2 cent. circa; a freddo, tagliate tante piccole scaloppe della grandezza che avranno le ali, inpanatele, circoncidetele e friggetele, per poi scavarle seguendo l'incisione, ottenendo delle cassettine. Tagliate a giuliana ed a parte uguali: funghi, lingua, tartufi e creste il tutto già cotto e legato con sugo delle pernici; con questo composto riempirete per metà le cassettine. Coi ritagli del riso formate un tampone, ricopritelo con farcia, dandogli la forma di un piccolo tronco; raffermate la farcia nel forno. Disponete attorno, in

alto, le teste delle pernici, alle quali avrete formati gli occhi con grani di ginepro lucidati. Assicurate il tampone sul centro di un piatto rotondo; disponete attorno le cassettine, sormontate con un'ala di pernice. Passate e sgrassate per bene la salsa; salsate leggermente il tutto. Ponete nel centro del tampone un'asticciuola guarnita con tartufi neri ed una bella cresta.

3177. — Certosina di starne o di pernici.

Tagliate, colla scatola a colonne, dei bastoncelli di rosso di carota ed altrettanti di navoncelli bianchi (i bastoncelli avranno 3 cent. di lunghezza e mezzo cent. di spessore); fate cuocere i primi nel brodo, i secondi in acqua salata, così otterrete i primi ben rossi e i secondi bianchi. Burrate lautamente il contorno interno d'uno stampo per sciarlotta; situate nel fondo ed all'intorno una banda di carta bianca pur essa grassamente burrata. Disponete con buon gusto i bastoncelli, avvertendo di alternare i colori, nel disegno decorativo, affinchè una volta smodellato, l'occhio sia appagato nel vedere ben disposta la variegatura del mosaico bicromatico. Lo stampo sarà decorato e pronto ad essere guarnito; umettate all'ingiro i bastoncelli con un pennello intriso nell'albume d'uovo non battuto, affinchè la decorazione e quindi il cavolo aderiscano bene insieme. Fate colorire nel burro 2 starne, oppure due pernici, piuttosto tenere. Prelessate ed imbianchite un bel cavolo verde (*verza* dei lombardi), sbarazzato delle coste; rinfrescatelo, sgocciolatelo e conditelo con sale e pepe. Mettetelo colle pernici, così pure 250 gr. di lardo magro o « pancetta » non affumicata; coprite a livello, con del brodo; fate abbragiare su fuoco moderato. Cotte che siano le pernici (certo che se fossero vecchie ci vorrà molto tempo di più che se fossero perniciotti), tagliate ciascuna in 6 pezzi distinti; 2 coscie, 2 ali, il petto e la carcassa; disossate il più che sia possibile senza deformare i pezzi; dettagliate la ventresca o lardo magro in fettoline di 5 cent. di lunghezza. Tappezzate il contorno ed il fondo dello stampo con le foglie di cavolo ben sgrondate, appoggiandole contro i bastoncelli, mediante il dorso d'un cucchiaio, affinchè aderiscano ai bastoncelli; tramezzate i pezzi di pernice ed i cavoli, premendo leggermente. Mezz'ora prima di servire, avrete fatto saltellare nel burro una dozzina di piccoli rocchi di salsiccia di Treviso o di Monza, e simili salsiciotti. Smodellato che avrete la « certosa » su d'un piatto rotondo, guarnitela tutt'intorno, alternativamente, con una salsiccia ed una fetta di lardo magro. Sgrassate e riducete il sugo, che servirete in salsiera a parte.

3178. — Superne di pernici in rifreddo.

Allorquando avrete un doppio servizio, allora soltanto sarà conveniente ammannire queste superne per montarle tutte su d'una linea.

Bragiate 12 giovani pernici ben polpute in un buon fondo con *mirepoix*. Cotte, lasciatele raffreddare nella loro cozione durante 24 ore. All'indomani, togliete loro il petto, che dividerete, ciascuno, in due parti, ottenendo così le superne o sovrane. Paratele in identica forma. Frattanto avrete preparata una salsa da rifreddo principalmente colla cozione delle pernici. Involgete le superne con la rifredda, decoratele e velatele con gelatina. Montatele su zoccolo di riso intagliato, nel cui centro porrete un coppa ripiena d'insalata alla piemontese con tartufi bianchi del Monferrato.

3179. — Terrina di pernice con tartufi.

Disossate una bella pernice giovane; assaporitela con sale, pepe, droghe, ed una cucchiaiata di cognac. Farcitela con una dadolata di tartufi e fegato grasso crudo. Ricomponete la pernice, indi mettetela in terrina; gustatela ed unitele un bicchierino di cognac. Copritela con una bardella di lardo. Coperchiate ermeticamente la terrina, mettetela in bagnomaria, e fate cuocere nel forno, durante 40 o 50 minuti. Sfornatela, scopritela e riempite la terrina con della buona gelatina all'essenza di selvaggina, un po' forte di colla. Lasciatela raffreddare per 24 ore, e ritirate il grasso che sarà venuto a galla.

3180. — Terrina di pernici alla moda di Nérac.

Tritate finemente 250 gr. di prosciutto fresco, 250 gr. di cosciotto di vitello ben parato dai nervi e dalle pellicole e 125 gr. di lardo fresco. Tagliate a grossi dadi mezzo fegato di vitello, fatelo lestamente irrigidire (durante 3 o 4 minuti), con un poco di lardo, grasso fuso, timo e foglie di lauro; passate per setaccio; prendete un Kg. e mezzo di grascia del ventre (*panne*) del porco, rammollitela, lavorandola di fianco al fornello, passatela per colatoio; mescolate il tutto con qualche sbucciatura di tartufi, conditela colle 4 spezie ed una cucchiaiata di cognac. Disossate 4 pernici (oppure 2 fagiani), steccate con lardoni l'interno dei filetti. Tappezzate una terrina con sottili faldelle di lardo ed uno strato di farcia; riempite l'interno delle pernici (o dei fagiani) con uno strato di farcia spessa un dito, e con uno strato di tartufi spezzati, della grossezza di nocelle (o di noci se pei fagiani) e mettete a sapore; coprite con nuova farcia; rialzate i lati, riempite la la terrina non lasciando alcun vano, riempite con farcia ed una bardella di lardo. Sigillate il coperchio, tutto intorno, con della pasta. Fate cuocere, per 2 ore, in forno non troppo caldo. Appena sformata la terrina, fatene sgocciolare il grasso. All'indomani ritirate il pastello, lavate la terrina, rimetteteci il pastello; coprite con sugnaccio quasi rappreso, sovrapponete un foglio di carta quindi il coperchio. Questo pastello, ritirato in luogo fresco e secco, può mantenersi durante 1 o 2 mesi.

3181. — Francolino di monte alla russa.

Prendete un francolino di monte; imbrigliatelo per entrata e ponetelo in casserola con dei gherigli sbucciati di una trentina di noci fresche. Aggiungete il succo di un Kgr. di uva e di 4 aranci spremuti su setaccio; un bicchiere di malvasia ed un bicchiere di un infuso forte di the verde; 50 gr. di burro ed il condimento necessario. Affogate il francolino durante circa 4 minuti; fate colorire al termine della cottura, e disponetelo con delle noci fresche intorno sul piatto di servizio. Passate per salvietta la cozione; aggiungeteci la quantità di spagnola necessaria di selvaggina, e fate ridurre. Salsate leggermente il francolino e la sua guarnitura; servite la rimanente a parte.

3182. — Soffiato di francolino.

Tagliate la carne del francolino a grossi dadi, pestatela con una cucchiaiata di burro. Mettete in una casserola le parature e ritagli del volatile con la sua carcassa frantumata, un decil. di vino bianco ed un mazzetto guarnito. Coprite e riducete quasi a secco; bagnate con buon brodo o meglio con sugo, e fate cuocere lentamente durante 2 ore. Colla

detta cozione ed un « rosso » ammannite una salsa succolenta che amalgamerete con la carne pesta; Passate per fine setaccio, raccogliete il passato in una terrina tiepida contenente una cucchiaiata di burro; lavorate colla spatola, incorporandoci, uno ad uno, 5 tuorli d'uova. Nel frattempo avrete fatto frustare e montare a neve ferma i 5 bianchi d'uovo. Mescolateli delicatamente all'apparecchio, che verserete in una casserola d'argento (oppure di altro metallo similare, o di alluminio o di porcellana) leggermente burrata. Mezz'ora avanti di servire, mettete il soffiato nel forno ben caldo, ma non troppo vivace. Dopo 10 minuti di cottura, praticate colla punta del coltello delle leggere incisioni alla superficie del soffiato; ciò aiuterà il lavoro degli albumi. Evitate di aprire troppo sovente il forno; anzi, appena cotto il soffiato, speditelo in tavola avendo cura di garantirlo dalle correnti d'aria. A tale effetto, sarà ottima precauzione coprirlo con la campana scaldata.

Della Beccaccia, del Beccaccino, ecc.

La Beccaccia (*Scolopax rusticola*) è un uccello trampoliere, con becco lungo e diritto, flessibile in cima, coda breve; colore misto di bruno, rosso, bigio e nero. Si nutre d'insetti, specialmente di vermiciattoli che scava in terreni umidi e fangosi. In Italia — come del resto per altre regioni d'Europa — è un uccello di passo, verso l'autunno, e riparte in primavera. Vi è una beccaccia di mare (*ostralega*, *ostrichiera*, *ostricaro*) che abita l'Europa e particolarmente le spiaggie della Francia.

Vi è pure l'*Avocetta* (*Recurvirostra avocetta*) che è della famiglia delle beccaccie (detta *Courlis* dai francesi); vive nelle paludi, è frequente in Sardegna nell'inverno. Ha becco lungo, sottile, curvato all'insù e accuminato; piedi palmati, petto e coda rivestiti di piume bianche il resto del corpo bianco e nero.

I buongustai considerano una bella beccaccia grassa, uccisa collo schioppo da 4 giorni almeno, mortificata non eccessivamente, come il re dei rostiti. (Non la piumate — come già si disse per gli altri uccelli selvatici — che il giorno stesso che la farete cuocere).

Il *Beccaccino* (*Gallinago*) appartiene ai trampolieri, affini alla beccaccia, ma più piccoli e coi tarsi più alti. Ve ne sono di varie specie; da noi le più note sono: la *Pizzarda*, che si trova solo nei terreni paludosi, nelle marcite e nelle risaie (il più piccolo dicesi *pizzacarin* nel dialetto emiliano), viene in marzo, per poco, tornandovi in ottobre fino a dicembre. Vi è la *Beccaccia reale* (*Gallinago scolopacihus*); il *Croccolone* (*Gallinago major*); il *Frullino* o « beccaccino sordo » (*Gallinago minima*).

I francesi dividono i beccaccini (*bécassine*) in 3 varietà distinte: la *doppia beccacina* (*double bécassine*), grossa come un vanello o pavoncella; la *bécassine comune*, grossa come un tordo, ed il *bécot* o *bécasseau* grosso come un'allodola (da non confondere con il così detto *Culo bianco* o « correntino » di gusto molto inferiore al Frullino. Vi è pure il *Fagginale* che appartiene ai beccaccini. I beccaccini si apprestano come le beccaccie, e neppure si sventran oal pari delle beccaccie.

Fossangrives, consigliando le beccaccie soltanto agli uomini dallo stomaco vigoroso, richiama l'attenzione dei ghiottoni specialmente sulle beccaccie cucinate in salmisio, dalle quali, egli dice, bisogna guardarsene a causa del vino dentro cui vengono preparate. Egli avverte altresì di limitare il frollaggio della selvaggina, altro difetto da cui ne trae motivo per controindicare le beccacce.

Tra i trampolieri affini ai beccaccini, ma che compare lungo le spiaggie marine, vi è il *Cavaliere* o *Combattente in amore* o « Gambetta » (*Machetes pugnax*), poco stimato nelle cucine italiane e francesi, pur, tuttavia, in Inghilterra, è ammesso sulle migliori mense, dopo averlo catturato ed ingrassato in appositi vivai.

Lo si serve, generalmente, rostito; la sua cottura richiede 20 minuti circa. Lo si prepara anche in salmisio, in rifreddo, ecc. In Germania cucinano molto l'Airone e l'Ardea e ne fanno dei pastelli deliziosi. In Spagna ed in altre regioni dove abbondano i fenicopteri o fiamminghi (*flamands* dei francesi), vengono apprestati come tanti altri trampolieri che non ristò ad enumerare.

3183. — Beccacce con sciampagna.

Fiammeggiate parecchie beccacce senza togliere loro gli intestini, quindi disponetele fra larghe falde di lardo e salatele abbondantemente. Ponete in adatta casserola gli uccelli preparati nel suddetto modo, con poco burro, alcuni grani di ginepro e foglie di santoreggia per aromatizzarli, ed un piccolo fondo di sedano e carote. Cuocete su fuoco forte, quindi ritirate. Togliete le beccacce dalla casserola, levando anche il lardo, e con una incisione al fianco, vuotatele, poi ricomponetele sopra a dei crostoni di pane fritti. Gli interiori, raccolti in un piccolo recipiente, gli farete sciogliere unendovi un tuorlo d'uovo, mezzo bicchiere di sciampagna, un po' di succo di limone e senape inglese. Insaporite con sale ed aromatizzate con cerfoglio triturato finamente. Ottenuta questa salsa speciale, fatela intiepidire appena, quindi ponetela in una salsiera, circondate le beccacce con spicchi di limone.

3184. — Beccaccia al cognac.

Cuocete la beccaccia durante circa 10 a 12 minuti, e poi dividetela in 6 pezzi: le coscie, le ali, il petto divisi in due per il lungo. Disponete questi pezzi in una terrina rotonda speciale: coscie ed ali incrociate, i pezzi del petto al dissopra, con la testa in mezzo; coprite il recipiente. Fate sgocciolare il grasso della casserola dove cuoceste la beccaccia e sdiacciatene il fondo con un bicchiere di cognac *(fine champagne)* fiammeggiato. Aggiungete gli intestini sciolti nel colato risultante dalla carcassa trita e spremuta, una cucchiaiata di fumetto, qualche goccia di sugo di limone ed una punta di caienna. Scaldate il tutto senza ebollizione per essere quindi versato sui pezzi della beccaccia.

3185. — Beccacce alla Vittoria.

Disossate e fate macerare nel madera delle beccacce; due giorni dopo levatele dalla marinata e riempitele con un riso alla creola al sugo di beccaccia, nel quale avrete mischiato qualche dadolino di fegato grasso di Strasburgo, dei pezzettini di buon tartufo di Norcia e qualche oliva senza nocciolo. Mettete le beccacce a bragiare in casserola, regolarmente, appena cucite, ed accomodate convenientemente. Sgrassate, finite la salsa come d'uso; adagiate su zoccolo di riso le beccacce. Guarnite con marroni, olive, fondi di carciofi ripieni di passato di caccia, salsate; mandate in tavola caldissimo.

3186. — Beccaccia alla Tombolo (1).

Cuocetela con un po' d'olio d'oliva, e tenetela piuttosto sanguinolenta. Dividetela nella sua lunghezza e scaloppate ciascun petto in due. Sciogliete, in un piccolo saltino, mezza cucchiaiatina di mostarda francese con il succo di mezzo limone; avvolgete i pezzi di beccaccia in questo apparecchio e tenete in caldo. Tritate le carcasse e gl'intestini; irrorate con un bicchiere di cognac fiammeggiato; fate ridurre, poi addizionateci una cucchiaiata di fumetto, e fate cuocere durante 5 minuti. Passate pel colino, e con pressione, sui pezzi della beccaccia, e ventilate alquanto per far ben avvolgere questi dal colato. Disponete in un timballo, e disponeteci al disopra la testina della beccaccia, conservata a quest'effetto.

---

(1) *Tenuta di caccia di S. M. il Re d'Italia a San Rossore, presso Pisa.*

3187. — Beccaccini saltellati nello sciampagna.

Tagliateli a crudo come di pratica, assaporateli e fate irrigidire nel burro i pezzi; coprite e lasciate affogare durante 5 minuti conservando i pezzi ben soffici. Disponete in timballo e coprite. Fate rinvenire le carcasse e gl'intestini; sdiacciate il fondo, senza sgrassarlo, con un bicchiere di sciampagna e fatelo ridurre a tre quarti. Pestate le ossa col medesimo peso di burro, passate per setaccio fino, finite la purea ottenuta con qualche goccia di succo di limone e punta di caienna. Scaldate e versate sui pezzi dei beccaccini.

3188. — Costolette di beccacce alla Gonzaga.

Cuocete arrosto tre beccacce; appena cotte levatene la polpa. Colla carne di due filetti ed altrettanti di lingua fate una dadolata non troppo grassa, legandola con qualche cucchiaiata di salsa rifredda. Con altri due filetti e con altrettanto fegato grasso fate una seconda dadolata, essa pure legata con qualche cucchiaiata di salsa rifredda. Con il resto della polpa, unita a dei tartufi ed altrettanto di fegato grasso, gr. 75 di burro, un decilitro di *chaufroix* ed un po' di buon sugo di beccacce, fate un gustoso e succoso composto finemente passato per lo staccio. Con questo composto tappezzate le pareti di 12 stampini foggiati a costolette; mettete nel mezzo mezza cucchiaiata di dadolata di lingua, polpa di beccacce; coprite il tutto diligentemente e mettetele sul ghiaccio. Nel medesimo tempo avrete preparato 12 tartufi svuotati per un terzo, e riempiti colla dadolata suddetta. Teneteli in ghiaccio e velateli con gelatina. Sformate le costolettine, paratele e velatele con gelatina. Montatele in corona su rialzo e disponete nel centro i tartufi.

3189. — Costolette di beccacce alla De Amici (1).

Levate i filetti a 5 beccaccie che preparerete a regola d'arte. Colla polpa delle coscie ed altrettanto di fegato grasso preparate un soffiato di beccaccie, aggiungendo una dadolata di fegato grasso e di tartufi. Con questo apparecchio riempite uno stampo conico od a bomba decorato; ponetelo in fresco per cuocerlo in bagnomaria tre quarti d'ora prima di servire. Saltellate da una sola parte i filetti; metteteli sotto leggera pressione. Dalla parte raffermata, mettete una farcia di polpa di beccacce e fegato grasso, formandoli un po' convessi; marcateli in una saltiera, decorateli con tartufi, e copriteli con una carta burrata. Qualche minuto prima di servirli, poneteli nel forno (4 o 5 minuti bastano). Versate il soffiato su zoccolo di riso intagliato e contornatelo coi filetti. Salsateli con semidiaccia all'essenza di beccacce che avrete estratta dai cascami.

3190. — Spumine di beccacce alla " Serenissima ".

Stufate col vino di Cipro 3 belle beccacce; lasciatele raffreddare nella loro cozione già passata. Levatene i filetti, tagliateli a quadrettini; cogli altri filetti, uniti al resto della polpa e ad un terzo di fegato grasso, fate una delicata spuma corretta con gelatina ed un po' di salsa rifredda fatta colla loro cozione. A questa spuma unite i filetti a quadrettini, altrettanto di fegato grasso pure a quadrettini, tartufi, pistacchi e lingua, sempre nella suddetta proporzione e forma; così avrete ottenuto un composto spumoso a mosaico. Con questa riempite degli stampini lisci a medaglione, alti circa un centimetro. Lasciate

(1) *Rinomato capo cuoco di Casa Reale, nativo di Milano.*

raffreddare. Nel frattempo, preparate 2 salse rifredde: una (come si è detto più sopra) bruna colla cozione delle beccacce; l'altra bianca al fumetto di vino di Cipro. Passate i medaglioni nella rifredda (*chaufroix*) bruna, raffermateli, copriteli con carta apposita, lasciando scoperto un quarto dello spazio in forma di luna crescente; su questo quarto passate, mediante cucchiaio, la rifredda bianca; così avrete ottenuto dei medaglioni con impresso un quarto di luna crescente bianca. Formate gli occhi (1) con lingua e tartufi. Velate con gelatina e montate a fantasia.

3191. — Fondenti di beccacce alla Melzi.

Preparate, secondo la regola, una buona farcia di fegato grasso ai tartufi (il tutto crudo). Stendetela su placca, con foglio di carta unto di burro, dello spessore di mezzo centimetro; indi copritela con foglio di carta unto, e cuocetela a forno moderato per pochi minuti. Lasciate completamente raffreddare. Preparate, nel frattempo, una spuma di beccacce, ben accentuata con essenza di beccaccia e di tartufo, e ben assaporata. Dalla prima farcia toglierete una dozzina di banderelle della forma di costoletta mediante modello in cartone. Su questo mettete uno strato della suddetta spuma dandogli forma leggermente gonfietta. Lasciatele ben raffreddare e passatele in una succolenta salsa rifredda all'essenza di beccacce. Decoratele e velatele con gelatina. Montatele a fantasia.

3192. — Timballini di beccaccie alla Bitta.

Spolpate una beccaccia, pestatela e fatene una farcia fine, aggiungendo gl' intestini ed il fegato saltellati nel burro, più 50 gr. di fegato grasso. Mettete su ghiaccio per 2 ore. Montate la farcia con panna doppia. Decorate 12 timballetti unti di burro con tartufi, incamiciateli con uno strato, piuttosto spesso, di spuma o farcia, e nel mezzo mettete una dadolata di tartufi cotti nel vino di Madera, unito a fegato grasso, pure a dadolini. Coprite col suddetto composto e cuocete in bagnomaria nel forno. Sformateli e montateli su zoccolo di riso. Coi cascami ed altre scaricature avrete preparata una buona salsa colla quale li velerete, servendo a parte la rimanente.

3193. — Pasticcio di beccacce.

Preparate la pasta da pasticcio freddo come si è indicato; quindi ammannite la seguente farcia, con gr. 250 di filetto di maiale; gr. 250 di filetto di lepre; gr. 125 di filetti di vitello; gr. 125 di lardo; il tutto dinervato, tagliato fino, gustato di sale, pepe e spezie; unite il fegato d'una lepre e le interiora di 2 beccaccie; bagnate con un bicchiere di marsala ed uno di cognac e lasciate in fusione, durante 24 ore, in un recipiente di terra posto sul ghiaccio. Il giorno dopo, con questa miscela farete una farcia, passata per setaccio di ferro. Nel medesimo giorno preparate la seguente guarnitura: tagliata a dadolata se il pasticcio è di forma rotonda, ed a filetti se è di forma allungata. Questa guarnitura verrà pure messa in fusione con cognac e marsala, condita con sale, pepe e spezie. Ecco le dosi degli ingredienti: gr. 125 di filetto di lepre; gr. 125 di filetto di porco; gr. 200 di tartufi neri; gr. 125 di prosciutto affumicato; gr. 125 di lardo, più le

(1) *Quando ritaglierete la carta per coprire ciascun medaglione, prima di passarlo nella rifredda bianca, bisogna ritagliarla in modo da formare il naso e la bocca del quarto di luna, come volgarmente la si rappresenta.*

2 beccacce. Il giorno appresso tappezzate internamente uno stampo da pasticcio colla pasta su designata. Stendete sul fondo uno strato di farcia, quindi uno di guarnitura, continuando fino al colmo che terminerete colla farcia. Coprite con la pasta, e coi ritagli della medesima decorate il coperchio del pasticcio secondo la vostra fantasia, lasciando però il foro di sfogo o caminetto. Cuocetelo in forno di calore moderato per circa 2 ore, ed osservate che dev'essere di bel colore dorato. Appena sortito dal forno, versateci un bicchierino di marsala pel detto foro. Levatelo dallo stampo, e lasciatelo sino al giorno dopo in luogo fresco. Avrete preparato una buona gelatina al fumetto di selvaggina; con questa riempite il pasticcio quando è ancora tiepido. Servitelo contornato di bei crostoni di gelatina.

Delle Quaglie.

La quaglia (*Ortico*) rappresenta il più piccolo individuo dei gallinacei nostrani, ed è rinomata, fino dai tempi più remoti, per le sue carni tenere e delicate; migra ogni anno, arriva nell'Europa meridionale in primavera, ed in autunno attraversa il Mediterraneo per svernare in Africa. Questo suo esodo migratorio forma, come ognuno ricorda, uno degli episodî più salienti dell'esodo mosaico, quando gli Ebrei, sfuggiti alla captività del Faraone egizio, sotto la condotta di Mosè e di Aronne, si trovarono in pieno deserto delle coste libiche, sprovvisti di cibo ed assetati. La manna e le quaglie (che cadevano stanche dal lungo viaggio, quasi piovute dal cielo), servirono a sfamare i figli d'Israello e seguaci di Jehova. Soltanto che quelle quaglie del deserto, menzionate nella Bibbia, appartenevano a quel genere intermedio tra la colomba migratoria ed i gallinacei, dai naturalisti detta *sterocle*. Vi è pure la *Quaglia di Virginia*, detta anche *hooui*, pel suo grido speciale.

Non bisogna però confondere le quaglie con quell'uccello detto impropriamente, « re di quaglie », (*râle des genêts* dei francesi), che è un piccolo trampoliere, detto « rallo di ginestra » ed anche francolino francese, quando vive nelle pianure lungheggianti i corsi d'acqua, e sui salici od altri alberi bassi; mentre quello d'acqua dicesi *voltolino* o *gallinella* e vive nelle erbe delle paludi e risaie.

Le quaglie, atteso la loro facilità ad essere addomesticate, vengono allevate in grande quantità, particolarmente nell'Emilia ed altri parti dell'Italia centrale. È un bene, perchè la quaglia migratrice diventa sempre più rara; e questa penuria dipende dalla guerra accannita che le vien fatta, con ogni specie di congegno per avicupio, in Egitto, nella Tripolitania, in Algeria ed anche in Italia al momento del suo passaggio, come pure nelle regioni meridionali, ossia mediterranee, della Francia, particolarmente nelle Alpi marittime.

La quaglia somiglia alquanto alla pernice, ma è molto più piccola di questa, è brevirostro e brevicoda, le sue zampe hanno i tarsi lisci e sprovvisti di sperone; il dorso è bruno variegato di giallastro e di nero; la gorgiera è circondata da due striscie di piumine di un color bruno nerastro; il ventre è biancastro.

La quaglia grassa ha carni tenere e deliziose, benchè siano, a causa di quell'adiposi, un po' difficili a digerirsi. Essa è in piena forma gastronomica dai 2 mesi ai 2 mesi e mezzo. La quaglia, meglio che la pernice, può essere preparata subito dopo essere stata abbattuta. Essa non chiede alcuna frollatura, al contrario. Deliziosa nello spiedo, e rostita in « veste verde », cioè sotto inviluppo di foglia di vigna, come pure, all'antica, « sotto la cenere »; in cassette, ed alla Lucullo.

La Cucina, pur conservando gli antichi sistemi di cottura suaccennati, ed altri che descriveremo tra i più usitati, trasforma questo prezioso gallinaceo in polpettine, dette, con verseggiativo della lingua francese (mentre ancor s'aspetta il vocabolo corrispondente italiano): *mignonettes*, adagiandole sopra artistici cestelli, e presentandole ai commensali, sotto forma di fiore, in *sorprese*, entro giratelle (*tournedos*) spianate, affogate nel sugo di ananasso, farcite in graziose crostate, in nidi, in panieri, col fegato grasso, e simili.

3194. — Quaglie lesse.

Le quaglie destinate ad essere allessate devono essere molto in carne ed uccise nella giornata. Spiumate e fiammeggiate, tagliato loro il collo non troppo corto, sventratele dalla parte del fianco, evitando di fare un grande taglio. Lasciatele in acqua fredda per un quarto d'ora, diguazzandole per bene in diverse acque. Imbrigliatele come usate per il pollo (però non troppo strette), fatele bollire in acqua; al primo bollore levatele, ad una, ad una, pulitele con un tovagliolo, passatele con limone, indi con burro fresco; lavate la casserola, rimettete le quaglie con poche verdure, sale, brodo di pollo e vitello caldo quanto basta, e un mazzettino d'erbuccie. Fate cuocere a lenta bollitura per circa 2 ore coperte con foglio di carta o bordo di lardo. Servitele sopra un risotto bianco; mandate una salsiera a parte di semidiaccia al madera.

3195. — Pilao di quaglie all'indiana.

Marcate, fin dalla vigilia, un consumato con una pollastrina ed anche con una pernice se volete far riescire più gustoso il consumato. Tre quarti d'ora prima di servire, fate colorire nel burro, in casserola di giusta capacità, 10 quaglie ben accosciate; rosolate pure, ma non eccessivamente, 10 fettine di ventresca di maiale affumicata di fresco (*bacon* degl'inglesi) o meglio di prosciutto, della doppia grandezza e dello spessore d'un pezzo da 5 lire d'argento. Ponete le fette di prosciutto sotto le quaglie, aggiungete un decil. di vino di Cipro oppure di Madera, una foglia di lauro; coprite, cuocete, vivamente per 5 o 6 minuti. Bagnate, fino a metà livello, col consumato di pollo, e fate bragiare durante 30 minuti. Ponete subito, in un litro di consumato in ebollizione, mezzo litro di riso della Carolina, ritirate la casserola di fianco al fornello, e procedete come è detto nei **Farinacei**, pel *Riso all'indiana.*

Le quaglie appena cotte e sbrigliate, mantenelete in caldo; la loro cozione, leggermente sgrassata e passata, legatela con fecola (un quarto di cucchiaino da caffè) stemperata nel madera. Disponete la metà del risotto o pilao su d'un grande piatto da servizio; aggiungete all'altra metà un po' di polvere di *currie* o *carry*, e disponete questo riso di fianco all'altro. Le quaglie col prosciutto verranno disposte intercalate intorno al piatto; praticate qualche buco nel riso, versateci dento un po' dello sgrassamento della cozione e servite questa a parte.

3196. — Quaglie alla piemontese.

Apprestate delle belle quaglie; accosciatele e coprite loro il petto con una sottile fetta di lardo, mettetele in una casserola con un piccolo mazzolino d'erbe aromatiche; fetele rosolare; salate e spruzzatele con marsala; aggiungete alquanta salsa spagnola, e lasciatele così lentamente abbragiare. A giusta cottura, levatele, passate la salsa e sgrassatela. Servitele sopra zoccolo di riso bianco, contornato da fegatini, con un'abbondante affettata di tartufi bianchi di Piemonte sopra.

3197. — Quaglie alla Diana.

Preparate, come sopra, delle quaglie facendole abbragiare fino a metà cottura; indi avrete pronte delle lattughe appena imbianchite, colle quali avvolgerete le quaglie; una per ogni pianta di lattuga, e, così ben avvolte, terminate la cottura in una tortiera col suo sugo. Servitele ben calde colla sua salsa ben ridotta.

3198. — Quaglie alla castellana.

Disossate il petto a 12 quaglie scelte fra le più grasse e tenere. Riempite il petto con una dadolata di tartufi crudi neri, previamente assaporati di sale, pepe e paprica; innaffiate con 2 cucchiaiate di cognac ed uno di diaccia di pollo. Allestitele come di pratica e copritele con una barda di lardo. Ponetele, riunite, in una casserola di adeguata grandezza. Intanto avrete preparato una giuliana un po' grossa, cotta al burro (tenendola coperta), composta di carote, sedano, cipolle, funghi. Questa verrà messa sopra le quaglie, e il tutto bagnato con buon sugo di vitello di tenue colore. Coprite ermeticameete la casserola e mettetela sul fuoco. Dopo un quarto d'ora, uniteci due tartufi di media grossezza, tagliati anch'essi in giuliana, e dopo 2 minuti, ritirate la casserola. Sbrigliate le quaglie, levate le bardelle, disponetele in una terrina di pirofila del bordo alto 5 o 6 centimetri, e versate su di esse il loro fondo.

3199. — Quaglie alla Doria.

Disossate 12 quaglie, lasciando loro solo le gambe. Farcitele col seguente composto: 4 cucchiaiate di farcia di pollo finita con poca suprema; 2 cucchiaiate di tartufi crudi tagliati a quadrettini ed altrettanto di funghi, di creste e di peperoni rossi dolci grigliati e sbucciati; il tutto ben gustato. Imbrigliatele, dando loro una bella forma naturale; avvolgetele in una finissima fetta di prosciutto crudo e deponetele in bragiera su di un fondo già stabilito di verdure, con un piccolo ramoscello di timo, una foglia d'alloro, sbucciature di tartufi e di funghi, un pezzetto di burro. Rosolatele un pochino, indi bagnate il tutto con un buon fondo di pollo e vitello, più un bicchiere di vino bianco. Coprite ermeticamente, e terminate di cuocere le quaglie adagino per modo ch'esse diventino tenere come il burro. Levatele; allungate un pochino la cozione e passatela. Sgrassatela ed unitele una tazza di semidiaccia; riducetela a punto, e finitela con una noce di burro e qualche goccia di marsala. Nel frattempo, preparate una bordura di risotto, ove avrete unito qualche cucchiaiata di funghi, peperoni e pomidori, il tutto tagliato a quadrettini ed un soffritto di cipolla nel burro, cotti assieme al riso; indi consolidate la bordura in bagno maria. Su questa bordura disponete le quaglie; nel mezzo mettete dei funghi, piselli e punte d'asparagi.

3200. Quaglie alla finanziera.

Disossate le quaglie lasciando loro solamente le gambe. Con fegatini di pollo, un pezzo di lombo di maiale e condimenti, fate una fine e saporosa farcia cotta a grattino. A questa farcia unite dei tartufi a quadretti, e farcite le quaglie, dando loro la forma primitiva; avvolgetele in carta burrata. Mettetele in casserola sopra ad una faldella di lardo unitamente ai loro cascami; copritele con una fetta di lardo, e fatele sudare, indi aggiungeteci una *mirepoix* al marsala. Cuocetele adagino nel forno. Ritiratele, passate la loro cozione, e diacciatele. Servitele con una buona finanziera, situate in piccole cassettine di carta o di porcellana con sopra un intingolo alla finanziera.

3201. — Quaglie alla Lucullo.

Prendete dodici quaglie tenere e grasse; disossatele. Prendete sei tartufi grossi, sbucciati e cotti nel madera; divideteli in due per fare delle cassettine oviformi per le quaglie,

scavandoli in modo che le quaglie s'impostino e vi s'adagino bene dentro. Con la polpa ricavata dai tartufi scavati, ed una buona farcia grattinata di quaglie, qualche cucchiaiata di cognac e due tuorli d'uovo, ammannite una farcia delicata colla quale farcirete le quaglie dando loro bella forma. Avvolgetele in carta pergamena. Cuocetele in un buon fondo succoso. Levatele, aspettando sempre un quarto d'ora prima di sballarle, e questa sia buona regola per tutte le cose farcite. A tempo utile, adagiate le quaglie nel tartufo; lucidate l'uno e l'altra colla loro cozione, e disponete su piatto cosparso abbondantemente della loro salsa, servendo la rimanente a parte.

3202. -- Quaglie affogate al sugo d'ananasso.

Essendo l'ananasso un frutto compatto e filamentoso, non si può estrarre da esso una quantità di sugo, perciò è meglio seguire il metodo qui appresso indicato dall'inventore (1).

Preparate un fumetto, ossia essenza di ananasso, nel seguente modo: Si mettano in una casserola le sbucciature del frutto ed i cascami delle quaglie come: teste, colli, ecc., un piccione o due in pezzi, oppure delle parature di pollame o vitella, un mazzetto di prezzemolo, mezza foglia di lauro, poco pepolino, una cipolla, una carota, poco prosciutto ed un bicchiere di vino bianco. Mettete la casseruola coperta sul fuoco, fate consumare il vino senza che il fondo della casseruola prenda colore e bagnate ogni tanto con del brodo bianco (se fosse di pollo anche meglio). Fate bollire adagio per circa un'ora.

Avrete preparate le quaglie, accosciatele come per « entrata », aggiustatele in una casseruola, versateci sopra il sugo fatto dopo averlo passato, copritele con carta bianca e con il coperchio, fate bollire per 15 minuti circa, quindi levate le quaglie e fate restringere il sugo. Avrete preparato dei crostoni di ananasso fatti cuocere con il fondo delle quaglie e con un po' di miele concentrato, acciocchè l'ananasso non perda la parte zuccherina che forma in gran parte la sua bontà. Unite ad un passato o lattata di patate, tenuta fin allora da parte, un po' di rifilature d'ananasso, pestate nel mortaio e passate per lo staccio fino. Mischiateci una porzione del fondo in cui avrete cotti i crostoni di ananasso. Quando tutto sarà ben lavorato e sarà giunto il momento di servire, imitate, con il passato, nel centro del piatto, un bell'ananasso, contornatelo alla base con i crostoni, e ponete sopra di essi le quaglie saltate con il loro fondo. Il resto lo servirete in una salsiera a parte. Nelle sommità dell'ananasso ponete un ciuffetto verde di fagiolini e servite bollente.

3203. — Scaloppine di quaglie alla Medici.

Disossate 10 quaglie. Colle ossa delle quaglie ed altre scaricature fate un sugo, come di regola. Rosolate le quaglie nel burro chiarificato; bagnatele con un decilitro di madera, che, fatto evaporare, vi aggiungerete il sugo sudetto. Cuocetele adagino per modo che assorbino la loro cozione. Levatele dal fuoco ed unite un quarto del loro volume di fegato grasso. Pestatelo e passatelo per setaccio di crine. Ponetele in fresco per qualche ora. Nel frattempo, preparate una fina farcia di pollo con 2 petti di pollastro, montata finemente con panna doppia. Di questa farcia mettetene uno strato leggero sul fondo e sui lati di stampini scaloppiformi, untati di burro, aventi nel mezzo una lamella di tartufo nerissimo; riempite gli stampini col composto di quaglie, copritelo accuratamente con farcia e cuo-

(1) Ercole Salvi, esimio scrittore in varie Riviste gastronomiche e cucinarie.

ceteli in bagno maria. Cotti, sformateli e adagiateli su crostatine di vermicelli fritte nel burro, scavate e riempite di fine *monglas*. Sul fondo del piatto, salsate con una semidiaccia al fumetto di tartufi e di madera. Servite la rimanente a parte.

3204. — Prosciuttini di quaglie involtati.

Disossate 10 belle quaglie, lasciando loro una gamba con lo zampino intero e ben pulito. Fatele marinare, per qualche ora, con cognac, erbe aromatiche, sale e pepe. Tenete pronta della pasta frolla ben morbida, manipolata col marsala. Disponete le quaglie per farcirle, ponendo in ciascuna di esse una cucchiaiata di ripieno di quaglia, un pezzo di fegato grasso, un pezzo di tartufo e mezza cresta di gallo con mezzo fungo di fungaia artificiale. Finite dando loro la forma di piccoli prosciutti avviluppati in sottilissime fette di lardo. Stendete a parte la pasta e tagliatene dei dischi grandi abbastanza da poterci ravvolgere in caduno una quaglia; chiudete poi accuratamente con uovo sbattuto e fate in modo che il tutto conservi la primitiva forma; indi disponetele in una placca; doratele con uovo ed intrecciate sopra ogni quaglia un graticolato di listerelle di pasta sfogliata. Dorate ancora e fate cuocere a forno leggero. Servite sopra salvietta, con prezzemolo nel centro. Accompagnate, a parte, con una salsa fatta con le ossa delle quaglie.

3205. — Quaglie alla Richelieu.

Dopo aver nettate e sventrate 10 quaglie, conditele internamente, aggiungendo al sapore un po' di cognac. Farcitele con pezzetti di tartufi crudi ed imbrigliatele per entrata. Riunitele in una saltiera (munita del suo coperchio), e copritele con una grossa giuliana di carote, cipolla e sedano preventivamente rosolata nel burro. Bagnatele con un buon fondo di vitello, molto ricco e gustoso, nonchè gelatinoso, che coprà il tutto. Fatele bollire adagino, ed aggiungete (2 o 3 minuti prima di levarle dal fuoco) una grossa giuliana di tartufi crudi. Cotti questi, levate le quaglie, sgrassate attentamente, servitele in un piatto profondo (preferibilmente, si servono fredde in una vasca di cristallo), versate la salsa e la giuliana sopra. Servite pure del riso a parte.

3206. — Quaglie alla Daumesnil.

Apprestate le quaglie che vi occorrono; togliete loro il ventriglio, e colle restanti interiora, qualche fegato di pollo, dei tartufi, del lardo — il tutto tritato finemente — un po' di sale e del pepe, fate una farcia. Guarnite ciascuna quaglia con un po' di detta farcia; cucite le aperture; bardatele leggermente, e fatele dorare in una casseruola con un po' di burro. Prendete dei tartufi neri, ben sodi e marmorizzati al taglio; lavateli e spazzolateli nell'acqua fredda e lestamente; asciugateli e tagliateli a rotelle. Fateli appassire nel burro, durante 5 minuti; irrotateli con buon madera e legate con buon sugo di carne, tenendo la salsa piuttosto corta. Giunta a punto, tenetela in caldo a bagnomaria. Le quaglie, in quel lasso di tempo, saranno ben colorite di color dorato. Burrate un piatto per grattino; guarnitene il fondo col rimanente della farcia; configgete le quaglie nella farcia, per modo che sembri vi siano coricate; salate un pochino; coprite con una larga fetta di lardo, e mettetele a forno vivace, per pochi minuti soltanto, giusto il tempo per farle crostare. Togliete la falda di lardo; scartate un po' le quaglie verso la sponda del piatto, per modo da lasciare un vuoto nel centro. Versate in questo vano l'intingolo di tartufi; stendete per di sopra un po' di burro appena fuso. Servite della cozione nel piatto, e con i tondi caldissimi.

3207. — Quaglie alla vendemmiatrice (1).

Arrostitele; fredde che siano, disponetele in piccole gerle intessute con pasta frolla che appoggierete, semi erette, intorno ad un tampone di riso o di pane. Dal centro del tampone fate sorgere un tralcietto di vite, co' suoi pampini al naturale e grappoli d'uva (oppure artificiale in mancanza di quelli). Circondate le quaglie con acini d'uva alternati: bianchi e neri, sbucciati e sgranati, e coprite con una gelatina un po' collata, al fumetto del cognac di sciampagna o *fine champagne* (*V. figura 145*).

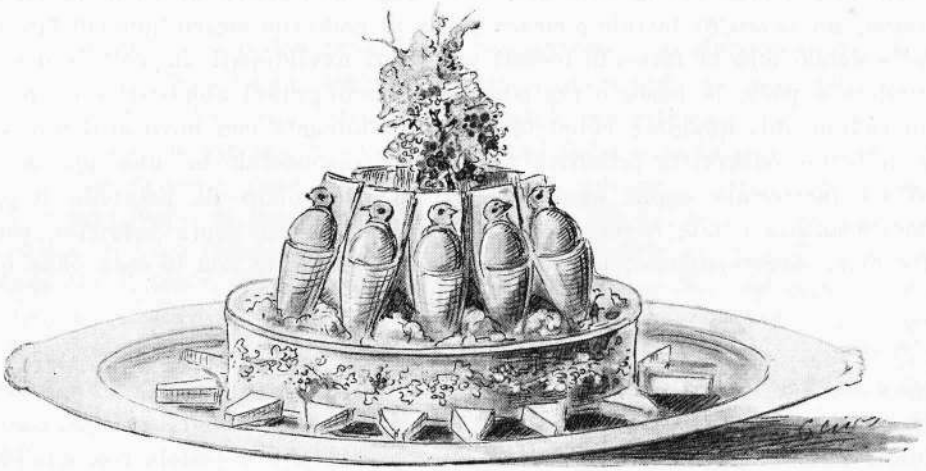


Fig. 145. — Quaglie alla vendemmiatrice.

3208. — Salmisio di quaglie.

Sovente avviene che il cacciatore massacri qualche starna o pernice, per averla colpita troppo da vicino; ebbene di quelle pernici malconcie servitevene per fare un salmisio.

Spiumatele con precauzione, fiammaggiatele, sbuzzatele, bardatele, imberciatele nello spiedo per il lungo (onde conservare le interiora intatte). Poi rostitele innanzi a fuoco chiaro, durante 10 minuti, affinchè siano guascotte (*vert cuite* dei francesi); spiedatele e sbardellatele. Tagliatele a pezzi; metteteli nel mortaio e pestateli fino a ridurre quelle carni in pasta; così, pure, pestate le bardelle, e bagnate di quando in quando il battuto, durante l'operazione, con qualche cucchiaiata di brodo. Ponete in una casserola di ferro smaltato, oppure in porcellana pirofila, un bel pezzo di burro fresco e mezza cucchiaiata di farina, e rimestate fino ad ottenere un « rosso » bruno-chiaro. Bagnate, poco a poco, con ottimo brodo e vino bianco, a parti eguali, aggiungete un po' di prezzemolo in foglie, del timo, una cucchiaiata di salsa di pomidoro, del pepe bianco ed un po' di caienna, del sale e un terzo di bicchierino di cognac. Addizionateci la pasta mantecata del mortaio, e lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che la salsa sia quasi ridotta a punto.

(1) *Dal trattato* Le Guide Culinaire *del celebre A. Escoffier.*

Avrete pronto (già spiumate, sbuzzate e fiammeggiate) delle belle quaglie grassoccie ed uccise nella giornata; accosciatele ed imbrigliatele leggermente; avvolgetele in foglie di vigna; quindi bardatele con faldelle sottilissime di lardo. Imberciatele delicatamente negli spiedini e per i fianchi; fatele cuocere, durante 13 minuti circa, davanti a fuoco chiaro e moderato, osservando però di mettere a rostire le quaglie soltanto 20 minuti prima di servire. Perciò, 5 minuti prima di mandare in tavola, spiedate, sbardellate le quaglie; versate subito nella purèa suddetta il sugo delle quaglie caduto nella leccarda arrostendo; lasciate crogiuolare un minuto, affinchè il salmisio s'impregni del fumetto delle quaglie. Giunto l'istante di servire, passate la purèa; spremeteci qualche goccia di succo di limone, aggiungete qualche pezzettino di burro fresco per finirla. Versate questa purèa in piatto di servizio caldo, adagiateci le quaglie sopra. Servite, con tondi caldi.

NB. Invece delle pernici, il salmisio si può fare anche con allodole; allora l'arrostitura di queste si limiterà a 7 minuti; pel resto procedete come sopra è detto.

3209. — Morbidelle di quaglie alla Barberini (1).

Disossate 8 quaglie (le ossa serviranno a confezionare una gustosa essenza); saltellatele nel burro, bagnate con un po' di marsala; evaporato il vino, bagnate con un mescolo della loro essenza; coprite e cuocetele adagino. Cotte, avranno assorbito tutta la loro cozione. Pestatele nel mortaio con un terzo di fegato grasso cotto, e passate per setaccio dentro una terrina che porrete a raffreddare. Freddo che sia, dividete il composto in 12 porzioni della grossezza di una noce; schiacciatele colla lama del coltello, onde formare delle morbidelle, passatele nell'uovo e nel pane, ed al momento opportuno friggetele nel burro chiarificato. Servitele su bordura di farcia decorata, avente nel mezzo un' ottima finanziera. Salsate con semidiaccia coll'aggiunta della cozione delle quaglie.

3210. — Costolettine di quaglie alla beniamina.

Levate i petti a 10 quaglie; tagliateli in due; spellateli e snervateli e foggiate le costolettine. Spolpate le coscie; unite la polpa ai ritagli delle costolette, e pestate il tutto, ottenendo una buona farcia. Montate un poco di detta farcia con panna; steccate ogni costoletta con due fette di tartufo di Piemonte e spalmatele leggermente, da una sola parte, con detta farcia; coprite la farcia con un' ostia bagnata nell'uovo, passate la costoletta nell'uovo indi nel pan grattato. Unite alla rimanente farcia, in quantità uguale, del prosciutto cotto; pestate e passate ancora per lo staccio. Imburrate una adatta bordura non troppa alta, decoratela con mezzelune di rape e pisellini già cotti; riempitela con detto composto ben assaporato; fate cuocere in bagnomaria, indi versatela in piatto rotondo. Ponete al centro una tazza in latta ricoperta di pasta, riempite il vuoto della bordura con pisellini freschi al burro e la tazza con funghi « trifolati » alla piemontese. Fritte nel burro le costolette, disponetele in corona sopra la verdura; guarnite l'osso sporgente con farfallino. Salsate leggermente il fondo del piatto colla cozione che avrete ricavata dalle scaricature delle quaglie, corretta con sugo di vitello. Servite una salsiera della medesima.

---

(1) *Vivanda servita dal Sig. G. Molteni capo cuoco del marchese, senatore Ettore Ponti, già sindaco di Milano, al principe Barberini, discendente dai magnanimi stipiti dei ben noti patrizi romani.*

3211. — Soffiato di quaglie alla Reale.

Disossate completamete le quaglie che vi occorrono, riserbando le gambe. Riempitele con una farcia di pollo, profumata con fumetto di quaglie e frammischiata a tartufi ed a pistacchi fini. Cuocetele in buon fondo, quindi lasciatele raffreddare. Spaccatele in due per il lungo; togliete dal centro un po' della farcia, praticando così un vuoto ovoidale; riempite questo vuoto con una dadolata di polpa di quaglie e tartufi, legata con una

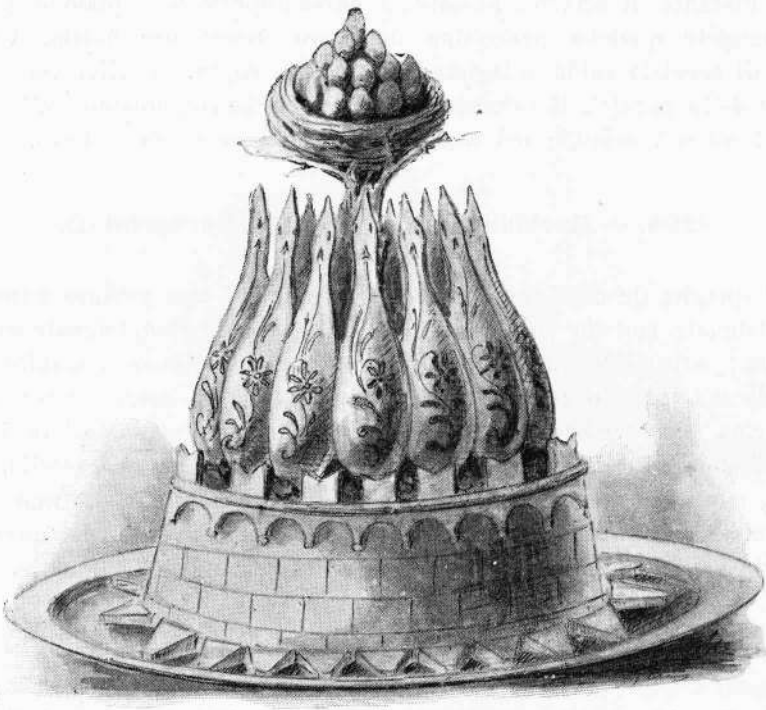


Fig. 146. — Soffiato di quaglie alla Reale.

semidiaccia all'essenza di quaglie. Coprite quindi con spuma di pollo all'essenza di quaglie; lisciatele dandole forma rigonfia. Impostate a ciascheduna un gamba. Finite di cuocerle nel forno di calor temperato, lucidandole a diaccia, di frequente, col loro fondo ridotto. Disponete ogni metà di quaglia su crostone della medesima, fritto e spalmato con « duxelle ». Montatele su zoccolo di riso intagliato, con al centro una coppa, ed in questa servite dei tartufi cotti sull'istante. Servite della semidiaccia a parte (*V. figura 146*).

3212. — Galantine di quaglie alla duchessa.

Quaglie disossate farcite con un composto di fegato co' tartufi neri crudi; fate affogare le galantine in un soffritto con vino di Porto, per modo che la farcia non rimanga completamente cotta; ritiratele dal fuoco, tagliate le parti deformi delle galantine, mettetele ognuna in una piccola terrina ovale della medesima grandezza; finite il sugo con un fondo di vitello; passatelo alla salvietta e sgrassatelo bene. Avrete preparato dei pi-

selli sbianchiti, delle carote ridotte a gelo con zucchero, e dei tartufi neri crudi, torniti dell'istessa grossezza dei piselli. Aggiungete queste grarniture alle galantine; cospargete con la stessa salsa ben ridotta, coprite il tutto con uno strato di patate *duchessa* e fate cuocere 15 minuti nel forno. Cospargete sulle patate del formaggio reggiano; tirate a lustro al calore della salamandra e servite.

3213. — Rifreddo di quaglie con fegato grasso.

Apprestate 8 belle quaglie; bagnatele con sugo di carne e consumato; fatele cuocere durante 40 minuti e lasciatele raffreddare nel loro sugo. Dividetele nella loro lunghezza

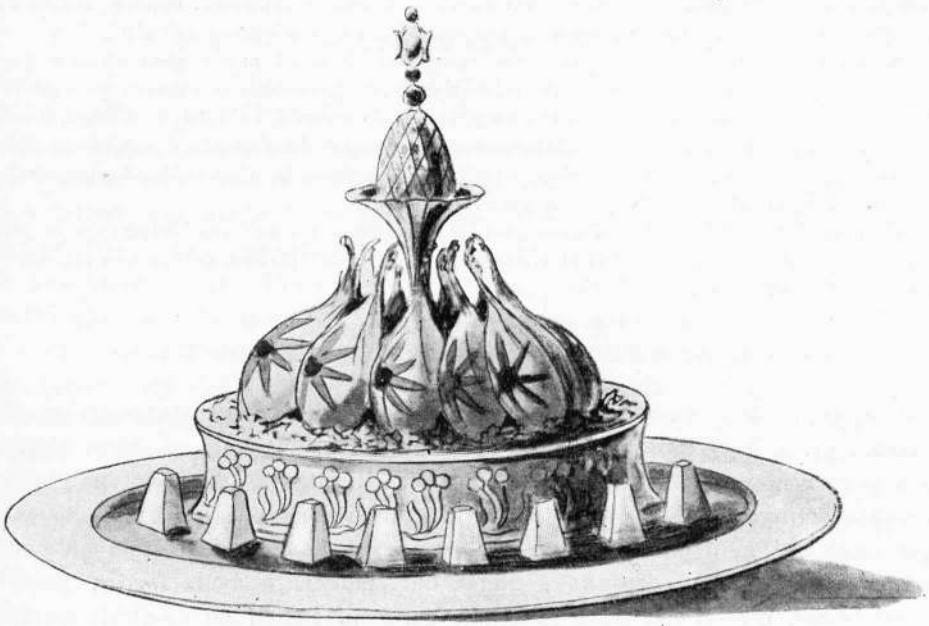


Fig. 147. — Rifreddo di quaglie con fegato grasso.

e togliete le ossa, lasciando soltanto quello della gamba, uso prosciuttino; riempitele con una suprema di fegato d'oca oppure con parte di quella ricavata da pastello di Strasburgo; lisciatene la superficie, decorata con una stella di tartufi e mettetele in ghiacciaia. Col sugo delle quaglie, fate una salsa rifredda, velatele, una per una, con questa, per modo che siano liscie e lucide; raffermatele in ghiacciaia. Montatele su zoccolo di riso, o di porcellana, contornato da crostini di gelatina (*V. figura 147*).

3214. — Timballo di quaglie " Alessandra „.

Disossate le quaglie; marinatele con marsala, cognac, timo, lauro, scalogno, sale e pepe. Riempite le quaglie con del fegato grasso, ponendo entro ciascuna un piccolo tartufo nero. Collocate le quaglie in uno stampo già foderato di pasta rotta; disponendole in esso regolarmente, ed intramezzandole con tartufi neri della grossezza di un'oliva, e gelo di carne. Cuocetele in forno caldo, per 25 minuti, e servitele, accompagnate da salsa Perigueux, in salsiera a parte.

Dei Palmipedi e Trampolieri.

Sotto questa rubrica abbiamo raggruppato gli uccelli appartenenti alla selvaggina acquatica o semi-acquatica e quella acquitrinosa di paludi, risaie, marcite e simili, che forniscono un pascolo tutt'affatto speciale. Sono pure compresi quelli appartenenti alla fauna delle rive lacuali e gli uccelli di sponde marittime specialmente alle foci dei fiumi, che sono le più popolate di volatili selvatici, per l'anfibioismo a cui si presta la pastura degli uccelli, i cui elementi possono ricavare sia dalle acque salse o salmastre come da quelle dolci; così, pure, dal limo e dalle sabbie delle sponde o rive limitanti i due regni della Natura.

Tra i palmipedi, specialmente lamellirostri, abbiamo le anitre, la bernacca, le arzavole o farchetole, le foligule, tra le quali il *moriglione* o bibbio (detto anche collorosso o capirosso, oppure *Anatra Penelope*), la *Morigiana* o fischione (detta anche *Canepiglia*) il *garganello*, il *mergo* o *smergo* ed altri. Tra i trampolieri, abbiamo le ardee, gli aironi, i fenicotteri ed altre razze poco note ed anche poco stimate gastronomicamente; quindi, tra i minori: i pivieri, la squatarola svizzera, le pavoncelle o vannelli (*vanneau* dei francesi), detti anche « domenicani », dalle penne bianche e nere, la piccola ottarda, i chiurli, i voltolini, il rallo d'acqua, il tarabuso o botauro, il piovanello o beccaccino sordo, il beccapesci o starna africana, e via dicendo, senza contare le beccacce, il beccaccino, il beccastrino, il frullino o crocolone, la pizzardella, il pizzardo o ciocolone, il sagginale, la folaga ed altri già descritti a parte.

Gli ammanimenti dei primi, cioè dei palmipedi, si riferiscono a quelli dell'anitra, quale prototipo del genere; gli apprestamenti dei trampolieri si riferiscono a quelli del piviere, della beccaccia e dei beccaccini, dei quali ultimi già trattammo.

3215. — Filetti d'anitre alla San Rossore (1).

Allestite, come di pratica, due giovani anitre selvatiche. Avrete pronto gr. 150 di prosciutto crudo; gr. 150 di lardo; gr. 50 di fogliette di rosmarino; gr. 50 di salvia; gr. 100 di burro e poco ginepro pestato. Tritate finemente il tutto e ponetelo nell'interno delle anitre, condito con poco sale; cucite l'apertura ed imbrigliatele, quindi cuocetele nello spiedo per circa un'ora e mezza; a giusta cottura, toglietele e lasciatele un poco raffreddare, per poi tagliare il petto in 4 filetti, che, parati in bella forma, passerete nell'uovo e nel burro, quindi nel pane grattato. Unite ai ritagli un decil. di marsala; fatelo consumare, indi bagnate con sugo e spagnola, lasciando bollire leggermente.

Pulite i fegati delle anitre, grillettateli nel burro, con poco lardo, erbe aromatiche, un tartufo bianco, e poco marsala; pestateli e passateli 2 volte per staccio, ritirateli in casserola coperta. Irrorate i filetti con burro e fateli colorire sulla gratella a vivo fuoco. Disponete le coscie sul piatto e sormontatele coi suddetti filetti. Avrete pronti 12 anelli di lingua ed altrettante grosse olive che disporrete sopra ai piccoli anelli. Guarnite i lati coi detti anelli, e le estremità del piatto con cipolline cascate a gelo nel burro. Ristretta a punto la cozione, unite il passato dei fegati, e lavorate il tutto; salsate i filetti ed il fondo del piatto con la salsa ottenuta e servite la rimanente a parte.

3216. — Filetti d'anitra selvatica.

Disponete 2 anitre selvatiche in buon brodo con fette di prosciutto e ventresca (in parti eguali), sale, solite verdure e qualche erba aromatica; spalmate di burro e fate rosolare il tutto leggermente. Levate l'unto, bagnatele, a metà cottura, con spagnola leggermente

(1) *Tenuta Reale presso Pisa, non lungi dalle bocche dell'Arno, e dal così detto Gombo.*

legata e qualche ritaglio di funghi, terminando la cottura in casserola coperta. A giusta cottura, levate le anitre, passate e sgrassate la cozione. Levate i filetti alle anitre, parateli, tagliateli in due per isbieco, teneteli in caldo con un po' della loro cozione. Spolpate le coscie; unite il doppio di lenti già cotte, pestate e passate per lo staccio. Fate appassire, nel burro ed olio, uno scalogno finemente tritato, unitelo alla purèa, che lavorerete con un poco della cozione; assaporate, tenetela in caldo e coperta.

Con un composto di semolina fate un disco di adatta grandezza, di un centimetro di spessore. Posto su piatto, disponeteci in corona i filetti, alternati con fette di lingua; riempite il centro colla purèa. Fate consumare un quinto di ottimo vino (Barbera o Chianti), unitelo alla cozione, e salsate il tutto servendo a parte la rimanente.

3217. — Scaloppini d'anitra alla Nembrood.

Levate il petto a due giovani anatre selvatiche, privatele della pelle e dei nervi, indi fatene delle scaloppine. Parate le coscie, ponetele coi ritagli in buon fondo di prosciutto, ventresca, ecc.; terminate la cottura bagnandole con marsala e buon sugo, con aggiunta di funghi e tartufi, per modo da ottenere una limpida e succosa cozione. Unite ai ritagli delle scaloppe, dei petti ricavati da 8 piccoli uccelletti, oppure da 4 tordi; pestateli, ottenendo una buona farcia. Unite a questa un tritume di funghi e di tartufi bianchi gustati di sale; spalmate da una sola parte le scaloppe, copritele con ostie, indi passatele nell'uovo e nel pangrattato. Levate le coscie, passate e sgrassate la cozione; levate la carne alle coscie, tagliatela a piccoli filetti, unite a questa, in quantità uguale e dello stesso formato dei filetti, della lingua, funghi e creste di pollo; legate il tutto con la cozione suddetta. Fate un buon risotto con salsa di pomidoro, al quale avrete unito un poco di *karì;* riempite con detto risotto una adatta bordura, non troppo alta, che porrete su piatto rotondo; fritte le scaloppe nel burro, disponetele in corona sulla bordura; riempite il centro colla giuliana; salsate il tutto leggermente, e servite la rimanente in salsiera.

3218. — Anatre selvatiche alla maremmana.

Arrostite 2 grosse anatre selvatiche, con burro e lardo, tenendole però acerbe di cottura; a questo punto, mettetele in una teglia: togliete l'unto dalla casseruola ove furono cotte le anitre; sbrigliatele, asportatene il petto e le coscie, che disosserete; tritolate sul tagliere il carcame, le ossa ed il fegato e poneteli nella casseruola con un bicchiere di marsala e mazzetto di erbe aromatiche; fate ridurre il vino; quindi bagnate ancora con una tazza di semi-diaccia, e passate poi il fondo pel torchietto; ad esso unite ancora una cucchiaiata di marsala, il sugo d'un'arancia ed un foglio di colla sciolta nel sugo. Tagliate il petto e le coscie delle anitre a filetti sottilissimi, per il lungo, e che saranno color rosa; montateli su piatto fondo d'argento, mettendo prima una cucchiaiata della loro cozione, per uno strato di filetti, e così continuate; coprite con tartufi neri, cotti e tagliati sottili, stesi sull'ultimo strato d'anitre; coprite pure i tartufi colla cozione e serbate il piatto al fresco, onde congeli tutto. Montate in una terrina della gelatine di pollo finchè sia divenuta una spuma bianca, mettete questa spuma in un cornetto di carta, e scrivete elegantemente sul composto: ANATRE ALLA MAREMMANA. Ponete il piatto su ghiacciaia, e quando sarà ben freddo, velatele con gelatina rappresa, ma ben chiara, onde si possa leggere la scritta suddetta, od altra a vostro talento.

3219. — Salmisio d'anitra selvatica alla provenzale.

Cuocete l'anatra (o germano) durante 20 minuti nel forno, coperta da una larga bardella di lardo, affinchè non si colorisca. Asportate le coscie ed i filetti e tenete in caldo. Pestate il fegato colla carcassa, aggiungeteci un pugillo di midolla di pane grattato; raccogliete in una casseruola; aggiungete un po' di buon sugo, passate con pressione per setaccio, o per stamigna. Aggiungete del sugo, del sale grosso, del pepe contuso ed un poco di scalogno (nella Provenza impiegano quella qualità d'agliaceo dolce che chiamano *rocambole*) schiacciato, un bicchiere di vino rosso stravecchio; concedete un bollore; finitelo, fuori del fuoco, con una cucchiaiata abbondante di burro che sbatterete colla frusta nella salsa, spremendovi anche il succo d'un limone. Nel frattempo avrete tagliata l'anatra e disposta su piatto caldo; salsate i pezzi, circondateli con crostoni fritti nel burro.

3220. — Spume di anatra selvatica alla Ibsen (1).

Marcate un buon fondo di cipolla, scalogni, timo, sedano, carote, lauro, prosciutto, raschiatura di lardo; fate appassire ogni cosa; quindi ponete a cuocere un'anatra ed un fegato grasso avvolti in bardelle di lardo; bagnateli con vino di Porto e qualche cucchiaiata di gelatina. Cotti, lasciateli raffredare nella loro cozione. La polpa dell'anatra ed il fegato grasso pestateli e passateli per setaccio. Lavorate il composto, aggiungendo un po' di gelatina, della cottura suddetta, ed 1|3 del suo volume di panna montata; versatelo subito in uno stampo, previamente incorniciato di gelatina seminata di pistacchi e di tartufi fini. Lasciatela raffredare in mezzo al ghiaccio. Al momento opportuno, immergete lo stampo in acqua tiepida, e sformatelo su piccolo rialzo di burro. In giro, disponete dei tartufi neri cotti con sciampagna e lucidati a gelo colla loro cottura e gelatina.

3221. — Garganelli di bocca d'Arno.

Dopo ben puliti, tagliate a quarti due garganelli. Con burro depurato friggete mezza cipolla affettata, 100 gr. di ventresca di maiale tagliata a cubetti, infarinate i quarti di garganello e fateli rosolare essi pure. Levate l'unto, bagnate con vino bianco, indi unite qualche erba odorifera, bagnate con spagnuola. A mezza cottura, levate i quarti, passate la cozione, indi rimettete il tutto in casserola unendovi: 100 gr. di piccole rape e 100 gr. di carote scavate col cava verdure; 100 gr. di pisellini; 100 gr. di funghi tagliati a spicchi; sale pepe e poca paprica. A giusta cottura, passate la cozione, ponete i quarti sul piatto d'entrata, guarnite i lati con crostoni di pane fritto, e le estremità con le verdure. Lavorate due tuorli d'uovo con mezzo bicchiere di panna, poco burro e prezzemolo tritato che unirete alla cozione; lavorate il tutto evitando la bollitura; salsate leggermente la vivanda, e servite la salsa rimanente in salsiera.

3222. — Garganelli o Marzolini colle chiocciole.

Bragiate 2 bei garganelli, o 2 germani non lasciandoli però colorire troppo; bagnateli con vino secco bianco e con brodo. Quando saranno a giusta cottura, levateli, sgrassate il fondo, legatelo con 2 tazze di salsa vellutata, possibilmente di magro; giusto di

(1) Ibsen Enrico, celebre drammaturgo norvegese; scrisse varî drammi: *La colonna della Società, L'Anatra selvatica, Nora, Gli spettri, Edda Gabler*, La *donna del mare, Un amico del popolo, Il costruttore Solness, ecc.*

sale e di pepe, passatelo per stamigna, rimettetelo in casserola coi garganelli e serbate al caldo. Cuocete 3 dozzine di lumache, pulitele bene come di pratica, lavandole diverse volte con acqua ed aceto per poi cuocerle alla mastro d'oste. Fate 18 bei chenelli di pesce, intarsiati con dei pezzetti di tartufi neri; passateli in saltiera unta di burro, bagnateli con acqua bollente, di guisa che arrivino a bollire. Tagliate i garganelli, poneteli su piatto ovale guarnito con le lumache i chenelli; salsateli con la loro salsa.

3223. — Arzavola colle acciughe.

Farcite l'arzavola (*sarcelle*) con il seguente apparecchio: Fate fondere uno scalogno trito con una noce di burro; addizionate il fegato dell'arzavola schiacciato e mescolato con un fegato di pollo, per aumentarne il volume; 4 filetti d'acciughe dissalati e tagliati a quadrettini; cipoletta e prezzemolo triti con cerfoglio. Condite con paprika e noce moscata raschiata. Imbrigliate la sarcella e fatela cuocere in casserola. Sdiacciatene il fondo con 2 decil. di panna doppia acida. Fate ridurre, burrate, passate per stamigna ed addizionateci il sugo di mezzo limone e mezza cucchiaiata d'erba cipoletta trita ed imbianchita. Deponete l'arzavola in una cassettina di porcellena (*cocotte*) e versateci sopra la salsa.

NB. — Per 10 persone occorreranno almeno tre arzavole. Lo stesso dicasi per le folaghe, e simili.

3224. — Arzavole colle lenticchie.

Allestite 2 o 3 arzavole. Prendete 200 gr. di fegati di pollo e delle arzavole; 100 gr. d'acciughe dissalate e pulite; 50 gr. di scalogni finemente tritati; 50 gr. di prezzemolo cerfoglio e basilico; sale, noce moscata e poco paprika. Fate appassire lo scalogno con 120 gr. di burro, unite i fegati saltellati, indi tutto il rimanente; tritate il composto; legatelo con della mollica bianca di pane, e ponetelo nell'interno delle arzavole. Imbrigliatele e cuocetele in buon fondo. A giusta cottura, levatele; fate consumare mezzo decil. d'aceto aromatizzato, unite indi alla cozione un decil. di panna ristretta a punto, passatela per stamigna. Ponete in una verduriera una purèa di lenticchie; disponeteci sopra le arzavole tagliate a quarti; salsate leggermente colla suddetta cozione, e servite la rimanente a parte.

3225. — Arzavole alla gamberesca.

Pulite ed allestite due o tre arzavole; cuocetele in buon fondo; bagnate con marsala, vino bianco e spagnola. Un quarto d'ora avanti la cottura completa, unite 400 gr. di gamberi ben puliti, cotti i quali, levate la casserola dal fuoco, lasciandola ermeticamente chiusa un altro quarto d'ora. Levate le arzavole, tagliatele in 4 parti. Mettete le coscie su piatto, e sopra queste le ali. Disponete ai lati 12 piccoli dischi di pane fritto, guarniti con purèa di spinaci spinta col cornetto, ed alle due estremità delle grosse olive. Fate irrigidire nel burro i fegati delle arzavole, uniteci un tartufo bianco, poco erbe odorifere, i gamberi sgusciati e poco burro fresco; pestate e passate il tutto due volte per setaccio. Unite la cozione già passata e ristretta a punto; lavoratela evitando la bollitura; salsate le arzavole, e servite in salsiera a parte, il rimanente.

NB. — Si possono alle arzavole sostituire le folaghe, nel qual caso si sostituirà il suddetto passato con purèa di lenticchie, o di spinaci, oppure con dei funghi panati e fritti.

3226. — Arzavola rostita nel forno.

Sceglietela con le penne tendenti più all'azzurro che al verdastro, sarà migliore. Accosciatela, legatela, rostitela, durante 12 o 15 minuti, in forno caldo, con un pezzo di burro, oppure se è destinato per mangiare di Quaresima (attesochè di questo volatile si può farne uso anche nel Venerdì Santo) con una cucchiaiata d'ottimo olio d'oliva. Slegatela, levatele i 2 filetti che voi dividerete in 4 fette longitudinali o anguilette (*aiguillettes*), disponetele lestamente su d'un piatto caldo. Staccate il fondo sgrassato della leccarda con sugo o vino bianco. Accompagnatela con degli spicchi di limone.

3227. — Anguillette di arzavola all'arancia.

Cuocete come è detto per la precedente, concedendo soltanto 10 minuti di cottura nel forno; levate i filetti e teneteli in caldo. Stritolate il rimanente, fate cuocere per 10 minuti con un po' di buon sugo, passate pel setaccio con pressione. Rimettete in una casserola con un po' di purèa di pomidoro e la buccia d'una arancia. Fate dare un bollore; sbucciate e tagliate a nudo gli spicchi di qualche melarancia. Spremete nella salsa un po' di quel succo, legate con poco burro manipolato, e fate scaldare senza bollire. Passate in un'altra casserola dove vi sono gli spicchi delle arancie. Tagliate i filetti ad anguilette disponendoli a cespuglio.

3228. — Salmisio di arzavole.

Rostite 2 arzavole durante 10 minuti; asportate loro le coscie, le ali ed il petto; spellatele (la pelle gettatela) e disossatele. Tenetele in caldo. Pestate le carcasse ed altre parature, cuocetele, per 15 minuti, con del sugo; passate per setaccio, ricavandone una purea piuttosto spessa. Rimettete il passato in una casserola dove avrete fatto un leggero « rosso » bruno; cuocete per 5 minuti; aggiungete la cozione di alcuni funghi, che dovranno in seguito servire di guarnitura al salmisio. La salsa dovrà essere una purèa chiara; aggiungete i pezzi suddetti delle arzavole; scaldate senza lasciar bollire; terminate aggiungendo un pezzo di burro fresco, una presa di pepe, ed il succo spremuto di mezzo limone. Disponete in piatto fondo, oppure in una legumiera o timballo. Circondate con crostoni cuoriformi di pane, fritti nel burro. Guarnite con funghi o meglio con tartufi cotti nel madera.

3229. — Folaghe alla cardinalesca.

Lavate per bene ed imbrigliate 2 folaghe. Levate le polpe a 300 gr. di rane; pestatele ottenendo una buona farcia. Preparate ben puliti 800 gr. di grossi gamberi. Avrete pure preparato 8 uova fritte nell'olio e altrettanti piccoli scaloppini di pane fritto nel burro. Fate appassire, in 80 gr. di burro e 50 gr. d'olio, uno scalogno, 2 carote, una fronda di sedano ed erbe aromatiche; levate l'unto, bagnate con mezzo litro di vino bianco, aggiungete una foglia di lauro, poco sale e pepe; uniteci le scaricature delle rane e dei gamberi; coprite e lasciate cuocere su piccolo fuoco. Fate colorire le folaghe con poche verdure e burro; levate l'unto, bagnate colla cozione dei gamberi, poco marsala; coprite, terminando la cottura a fuoco lento. Sgusciate i gamberi, riservandone 10 dei più grossi; unite, alla farcia, dei tartufi finemente tritati e le code ricavate dai gamberi, esse pure tritate; farcite con detto composto i 10 gamberi, che verranno cotti

nella cozione delle folaghe. Pestate colle zampe 80 gr. di burro e passate per lo staccio. Tagliate le folaghe, disponetele sul piatto, dando loro la primitiva forma. Guarnite i fianchi colle uova alternate coi crostoni ricolmi di purèa di patate lavorata col burro, ed all'estremità disponete i gamberi farciti. Unite della besciamella alla cozione; ristretta a punto, passatela per stamigna, coloritela leggermente, poi montatela col burro dei gamberi. Salsate e servite la rimanente a parte. Guarnite l'osso delle coscie con sfarfallino.

Dei Pivieri.

Appartengono alla famiglia dei trampolieri: il *Charadius pluvialis* è il piviere propriamente detto, o *martinello* dei toscani, arriva da noi verso la metà di ottobre, nidifica nelle regioni boreali d'Europa. È appunto l'autunno la migliore stagione per utilizzare questo trampoliere, altrettanto grosso che una beccaccia, ma non certo stimato quanto questa. Il *Piviere dorato* è più ricercato di quello grigio. Lo si ammanisce come la beccaccia, in varie guise, ma il più sovente rostito.

3230. — Piviere rostito al forno.

Svuotate, fiammeggiate un piviere (per due persone), accosciatelo (con la testa infitta come si disse per la beccaccia), bardatelo sul petto, e fatelo cuocere in forno di calor vivo, durante 20 minuti, per modo che sia « verde cotto », cioè un po' al sangue. Montatelo su crostone; sdiacciate la ghiotta o leccarda con un po' di sugo. Servitelo con crescione e spicchi di limone.

3231. — Pivieri con tartufi allo Xerez.

Spennati, fiammeggiati e svuotati 5 pivieri, poneteli in una casserola con burro ben fresco, appena questo comincia a fondersi, uniteci pure un mazzetto guarnito; salate e pepate. Fate rosolare su buon fuoco, bagnate con due decil. di vino bianco secco (lo Xeres è indicatissimo) e 2 cucchiaiate di spagnola; lasciate crogiolare sull'angolo del fornello. Otto o dieci minuti prima che termini la cottura, aggiungeteci qualche tartufo fresco, semplicemente sbucciato. Terminata la cottura, ritirate i pivieri dalla casserola coi tartufi; sgrassatene la salsa; passatela per stamigna, quindi fatela lestamente ridurre. Disponete i pivieri in un piatto fondo, coi tartufi sovrapposti ed anche all'ingiro. Aggiungete alla detta salsa il succo di un limone; versate questa salsa allo Xerez sui pivieri e sui tartufi. Servite caldo.

3232. — Vannello in casserola.

Prendete una casserola d'argento o d'altro metallo da potere essere recata sulla mensa. Burratene il fondo, mettetela sul fuoco e deponeteci il vannello (non sbuzzato salvo il il ventriglio che va asportato coll'esofago e trachea) che avrete imbrigliato; assaporate, coprite e fate cuocere vivamente per 25 minuti, avendo cura di voltare l'uccello, giunto a metà cottura, affinchè riesca ben dorato da tutte le parti. Cotto che sia, fendetelo per

il lungo in due metà, tritatene le interiora che metterete dentro la casserola con 1 decilitro di sugo, qualche grano di pepe; concedete un bollore; ritirate sull'angolo del fornello, finite con una noce di burro ed il sugo di mezzo limone. Servite nel recipiente.

NB. — Siccome il vannello è della medesima grossezza all'incirca del piviere, occorreranno 5 o 6 vannelli per 10 persone.

3233. — Vannelli alla Sévignacq.

Spennate, fiammeggiate e svuotate i vannelli, poneteli, senza imbrigliarli, in una casserola con un buon pezzo di burro fresco ed un mazzetto guarnito; assaporate con sale e pepe: fateli irrigidire su fuoco moderato. Appena i vannelli assumono il colore dorato, spolverateli leggermente con farina; fateli dorare completamente, e bagnateli con vino di Madera (3 decil. per ogni paio di vannelli); continuate adagino la cottura. Appena cotti, ritirateli, e disponeteli su piatto caldissimo. Immediatamente, senza perdere un secondo, mettete in casserola qualche bel tartufo, già pronto e sbucciato. Attivate il fuoco e lasciate i tartufi non più di 5 o 6 minuti nella salsa; ritirateli e disponeteli a corona intorno ai vannelli. Passate la salsa pel colino fino; addizionatele il sugo d'un limone, e versatela sui vannelli. Servite immediatamente come piatto gustosisssimo d'entrata.

Del Chiurlo.

Il Chiurlo — di cui vi è il piccolo ed il grande, detto *Chiurlo reale* — è un trampoliere longirostro — cioè col becco lungo come la beccaccia, ma non come questa diritto, ma curvo all'estremità all'opposto dell'*avocetta* che lo ha curvo all'insù — comune negli acquitrini litoranei, dove si trova di passaggio. I francesi lo chiamano, onomatopeicamente, *Courlis*, imitando col nome il grido che egli emette di *cour-lì*, appoggiando sull'ultima sillaba con tuono acutissimo. La sua statura, specialmente pel grande o Reale, arriva e sovente sorpassa i 60 cent. di lunghezza. La carne del chiurlo, specialmente giovane, è assai buona, ma sovente sà di pesciume, secondo gli acquitrini salmastri in cui s'è pasciuto, ma, tuttavia è sempre migliore di quella della folaga o *macreuse* dei francesi (da non confondere col *foulque* o *poule d'eau*, la nostra « gallinella »). Al Chiurlo s'adattano tutti gli apprestamenti della beccaccia.

Dell' Ottarda.

La grande Ottarda (*Otis tarda* dei naturalisti) appartiene al genere dei trampolieri alettoridi (figura di passaggio dei trampolieri ai gallinacei come la « gallina pastora » d'America), che vivono, allo stato selvaggio, nelle pianure oppure in altri luoghi delle regioni torride e temperate piantate d'arbusti. Hanno gambe alte, becco robusto, con setole alla base a guisa di baffi. La forma dell'Ottarda ricorda quella dello struzzo, e la sua grossezza sorpassa quella dei più grossi tacchini, raggiungendo talvolta il rispettabile peso di 17 Kg. Le sue uova sono di un color bruno olivastro, picchiettate da macchioline più scure; sono della grossessa delle uova d'oca. L'Ottarda costituisce un bel capo di selvaggina da penna al pari del tacchino selvatico o *Wild cock* d'America, di cui già facemmo cenno, e del *Cateturoo* « gallinaccio » selvatico d'Australia. La sua cottura richiede un'ora e un quarto ed anche un'ora e mezza. Per quanto concerne l'*Ottarda minore* già ne parlammo a proposito delle Pernici e dei Fagiani.

3234. — Pane d'Ottarda.

Spogliate della pelle, dei nervi e delle ossa, una mezza Ottarda, che avrete fatto precedentemente alquanto rostire (o rimasta della vigilia di una già rostita). Ponete i frantumi della carcassa e le parature in una piccola casserola, con una carota, una cipolla tagliata a fette, un mazzetto aromatico, un decil. di vino bianco; coprite e fate ridurre a metà. Coprite con brodo o sugo, e fate cuocere lentamente durante un'ora; passate per setaccio. Fate un « rosso » con una cucchiaiata di burro e uno e mezzo di farina; bagnate coll'essenza per modo da ottenere una salsa un po' spessa. Pestate la carne già ben parata, aggiungetele, poco a poco, la salsa passata per setaccio, raccogliete in una terrina; allungate quest'apparecchio con le metà del suo proprio volume di gelatina, oppure di qualche foglio d'ittiocolla sciolto nel sugo. Per fare il saggio mettete un poco di questa purèa in uno stampino circontato da ghiaccio e lasciate ben raffreddare. La consistenza dev'essere tale che smodellando il pane di saggio l'apparecchio rimanga fermo senz'essere duro. Se fosse troppo molle, aggiungerete della gelatina, in caso contrario, del sugo. Lavorate l'apparecchio sul ghiaccio; allorchè sarà ben liscio e semi rappreso, mescolategli un quarto di litro di panna montata e — se credete — qualche tartufo tagliato a fette sottilissime ed un pugnello di lingua scarlatta trita. Versate dentro uno stampo, ponete sul ghiaccio, smodellate al momento di servire; circondate con crostoni di gelatina.

Gallinella d'acqua.

Molti la confondono col *Rallo acquatico*, specialmente la piccola specie, dette dai francesi *gallinule-glout* e con la sua cugina germana il *foulque* dei francesi. Del resto tanto la *gallinella d'acqua* che quest'ultima hanno carne scura che sente il limaccioso. Al loro bel piumaggio non corrisponde punto il gusto delle loro carni. È un bel colpo di fucile e nient'altro. Addomesticata la gallinella (detta *foulque*), nutrendosi come il pollame di grano, e di civaie ed erbaggi, perde il suo gusto di pesciume (come i carpioni e le tinche limacciose degli stagni qualora vengono poste in acque limpide) e le sue carni bonificate riescono abbastanza saporite, come quelle dell'anitra selvatica, senza però eguagliarle.

La menzionammo per completare la lista di questi trampolieri selvatici, perchè un cuoco istrutto deve conoscere non soltanto la buona selvaggina ma distinguerla dalla cattiva, ed anche, se occorre, saperla cucinare e renderla il meno sgradita possibile al palato, sopartutto del padrone cacciatore, e dei suoi commensali specialmente, come nel caso delle gallinelle, poichè questi difficilmente riesciranno a persuadersi che così bei capi di selvaggina non debbano fornire una più che discreta vivanda.

Dei Tordi e del Merlo.

I Tordi sono uccelli che appartengono all'ordine dei passeracei, dentirostri, ordine dei silvani. Ve ne sono varie specie: il *tordo bottaccio*, il *t. sassello*, il *t. torquatus* (ossia a collare, detto anche *tordenga*), il *t. pilarius*, e finalmente il *t. viscivorus* (ossia che mangia i semi del vischio, detto anche *tordiau*), ed il *t. musicus*. Questi ultimi, molto affini, sono i più piccoli, ma i veri tordi squisiti, perchè si nutrono, durante l'estate e l'autunno, in montagna, di bacche di ginepro, di bagole e d'altri semi e frutti, quali: more, lamponi, ciliegie selvatiche, e quando ritornano, in autunno, nelle plaghe della riviera mediterranea, e nella

zona olearia, si cibano di olive, di cui sono pure ghiotti, al pari degli acini d'uva co' quali s'ubbriacano.

I francesi designano il tordino pingue di ginepro e d'altra bacca montana col nome poco appropriato di *grive*. Ora, in Piemonte — forse perchè faceva parte, ai tempi di Cesare, della *Gallia cisalpina* — tutti si ostinano a chiamare col nome di *griva*, quei più grossi tordi da campo (tanto inferiori ai veri tordi viscivori), che si nutrono di grani e specialmente di frumento e d'altre civaie. Nell'Emilia, invece le *grive* dei piemontesi, le designano col nome di *stôrlede*, quasi fossero una varietà di storni; infatti, come sapore di carni, s'approssimano più a quello degli storni che a quello dei veri tordi. Anzi, dirò, che molte persone preferiscono mangiare un merlo che una *griva* o *stôrleda*. Perciò, come raccomanda Figaro: « non facciamo confusione »; il tordo, da noi italiani, s'intende quello boschereccio e non quel passeraceo frugivero che in Piemonte designano col nome di *griva*.

I tordi — ben noti agli antichi romani che li conservavano, con enorme dispendio, durante tutto l'inverno, negli ornitoni — sono deliziosi specialmente all'epoca delle vendemmie, in ottobre, perchè grassi e teneri per il regime d'uva che stanno facendo; anche quelli montani pasciuti di bacche di ginepro riescono un mangiare saporito ed igienico, perchè il ginepro è stomatico.

Il tordo non si sbuzza; però conviene toglierli il ventriglio perchè talvolta contiene grani tossici, come p. e. quelli d'elleboro, che potrebbero provocare coliche e vomiti dolorosi. Se però il ventriglio contiene bacche di ginepro o di biancospino, di bagolaro, di sambuco, olive, uva, more e simili, lo si può rimettere dentro il tordo, facendolo rientrare dal gozzo, inversamente al modo con cui si era cavato.

*
* *

I francesi hanno un proverbio gastronomico che dice: *faute de grives on mange des merles*. Sembrerebbe che il merlo — secondo quel proverbio — sia un ben meschino surrogote del tordo. Esagerazione! il merlo giovane, ben nutrito — specialmente all'epoca della vendemmia, cioè quando ritorna dalla montagna, dalle macchie di more selvatiche, colle carni profumate di ginepro — è tenero e saporito quasi quanto il tordo Ottimo è il così detto merlo di Corsica e di Sardegna. Piuttosto questo proverbio sarebbe più adattato a certi poco coscienziosi trattori e locandieri che, ben sovente, *faute de merles* dànno degli storni dalle carni asciutte e tigliose. Però anche gli storni delle prime nidiate, all'epoca dell'uva, non son troppo cattivi e servono per fare salmisì. A Ostuni, nelle Puglie, si pongono i tordi in concia.

3235. — Tordi all'Imperiale.

Disossate una dozzina di tordi, come di pratica, lasciando loro le zampine. Farciteli con una purèa di fegato grasso ben condizionata, passata per staccio di ferro, e nel mezzo ponete un tartufo crudo di dimensione adatta. Riformateli e avvolgeteli in carta pergamena burrata. Piazzateli in casserola; versateci sopra una tazza d'essenza di tordi ed un bicchiere di Marsala. Cuoceteli delicatamente e lasciateli nella loro cozione 20 minuti. Colle carcasse e gli occorrenti ingredienti ricavate una buon'essenza, che colla cozione ed una tazza di semidiaccia confezionerete una saporita salsa. Al momento di servire piazzate i tordi su apposita bordura di farcia di pollo molto delicata, avente nel mezzo dei tartufi cotti nel vino d'Asti spumante secco.

3236. — Tordi alla buona massaia.

Cuocete i tordi con 20 gr. di lardoni per caduno. Poneteli in una terrina calda con 25 gr. di burro per ogni tordo; scaldate ed aggiungete dei crostoni di pane tagliati a piccoli dadi (10 gr. per tordo), saltellati nel burro. Completate staccando il fondo con un pochino di cognac; coprite e servite caldissimo.

3237. — Crostini di tordi.

Disossateli, assaporateli, e guarnite ciascuno con una nocella di farcia, con un dadetto di fegato grasso e un dadolino di tartufo. Riformateli; avviluppate ciascuno con una

striscia di carta burrata; poneteli in saltiera, serrati l'uno contro l'altro. Irrorateli con buon grasso di rostito, ed affogateli durante 10 a 12 minuti. Lasciateli un po' raffreddare, sfasciateli e deponete ogni tordo in un crostone ovale di pane midolloso, leggermente scavato, colorato nel burro, e spalmato di farcia. Rimettete nel forno durante 7 ad 8 minuti, lucidateli con una semidiaccia al fumetto di tordo, e disponete a corona. Servite la medesima salsa a parte.

3238. — Tordi al grattino.

Farciteli con una nocella di farcia grattino ed una bacca di ginepro; irrigiditeli prontamente nel burro. Spalmate un piatto burrato con uno strato di farcia grattino di selvaggina, dello spessore di 1 cent. Disponeteci i tordi sopra, incrostandoli nella farcia. Coprite con una salsa *Duxelles*, spolverate moderatamente con midolla di pane grattato; irrorate con burro fuso e fate grattinare al calor vivo del forno.

3239. — Tordi al ginepro.

Cuocete i tordi nel burro, sul fornello, ed in casseruola di coccio non coperta. Quando saranno quasi cotti, spolverateli con tritume fino di bacche di ginepro; aggiungetevi un crostino di pane rotondo colorato nel burro; coprite e servite scottante.

3240. — Tordi colle olive alla nizzarda.

Cuocete i tordi nel burro con un po' d'olio d'oliva, poi aggiungete un po' di vino di Bellet, e quando saranno quasi cotti assaporateli ed aggiungeteci una manciata di olive piccole (nere o verdi), messe in concia alla nizzarda. Serviteli con crostini di pane rostiti sotto e salsateli colla loro salsa sdiacciando il saltino con con vino di Bellet.

3241. — Prosciuttelli di tordi.

Disossate alcuni tordi per intero, e ad altri lasciate una coscia e lo zampino. Fateli marinare per qualche ora con cognac, erbe aromatiche, ginepro, sale, pepe, spezie. Coi tordi disossati per intero, e coll'aggiunta di una parte di lardo, fate una farcia, alla quale aggiungerete gli intestini dei tordi salsati con burro. Ponete in ogni tordo una cucchiaiata di questa farcia, un pezzetto di fegato grasso, uno di tartufi e qualche arnione di pollo. Ricomponete i tordi, ed involgeteli, uno per uno, in una falda di lardo, procurando di dar loro la forma di giambonetto. Fermateli nel burro, ed a metà cottura ritirateli. Avrete preparato della mezza pasta sfogliata, spianatela sottile e tagliatene dei rotondi, sufficentemente grandi per contenere un tordo. Involgete, uno alla volta, i tordi, ben asciugati, in questa pasta, dando loro la forma primitiva. Saldate i bordi con uovo, pennellate col medesimo i giambonetti. Decorateli con ritagli della stessa pasta; pennellateli nuovamente per dorarli e cuoceteli a forno non troppo forte per circa 20 minuti. Servite su tovaglioli, ed inviate a parte una semidiaccia ridotta coi carcami dei tordi.

3242. — Pane di tordi spumoso alla moderna.

Ammannite un buon grattino, composto di 24 petti di tordi, 100 gr. di fegato grasso, 100 gr. di filetto di vitello, 100 gr. di tettina, prosciutto crudo, lardo e qualche tartufo nero. Fate rosolare il tutto con erbe fine e qualche grano di ginepro; bagnate con mezza

bottiglia di buon madera e poi pestate tutto nel mortaio; passatelo due volte per staccio, ritirandolo in terrina; uniteci una cucchiaiata di buon salmisio scuro, lavoratelo col cucchiaio di legno ed ultimatelo con 2 cucchiaiate di panna montata; assaporite con sale e pepe; osservate che questo composto richiede di riescire molto scuro. Cuocete con fumetto di selvaggina un cervello di vitello, un bel pezzo di fegato grasso di circa 200 gr.; cotto che sia, pestatelo nel mortaio con 100 gr. di prosciutto cotto ben rosa e due cucchiaiate di salsa di pomodoro ben ristretta, e ripassatela per lo staccio due volte,

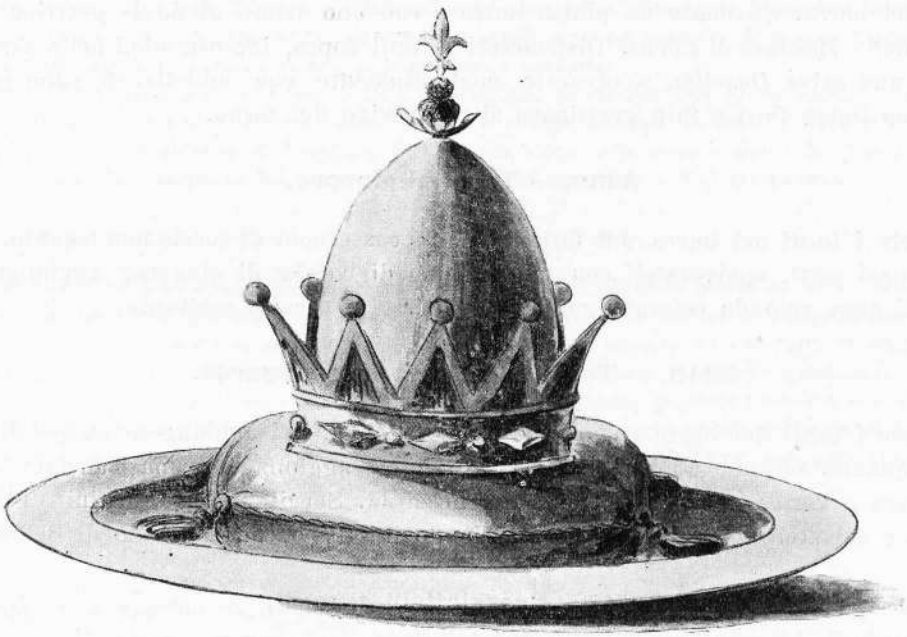


Fig. 148. — Pane di tordi spumoso alla moderna.

giusta di sale e pepe, aggiungendovi qualche cucchiaiata di fumetto di selvaggina; lavoratela bene in una terrina, uniteci 2 cucchiaiate di panna montata, osservate che questo apparecchio riesca di color rosa. Prendete uno stampo liscio, alto, senza tubo; intonacatelo con il primo grattino dello spessore di 3 cent.; poi poneteci il composto rosa e mettete lo stampo in ghiaccio per circa 5 ore. Levate il pane dallo stampo e ponetelo sopra una griglia per diacciarlo due volte con una buona salsa da rifreddo, consistente e profumata con essenza di selvaggina, alla quale avrete unito qualche cucchiaiata di panna fresca. Guardate di ottenere una copertura di 2 centimetri. Mettete questa spuma entro una corona di burro eseguita a mano, indi ponetela sopra cuscino fatto di grasso su piatto guarnito di gelatina. Sulla spuma metteteci un'asticciuola con 2 tartufi (*V. figura 148*).

3243. – Pasticcio di tordi alla Turati.

Ammannite una buona farcia cruda, profumata col fumetto di selvaggina, ginepro, tartufi e fegato d'oca; passatela per lo staccio e ritiratela in una terrina. Disossate 24 tordi ben freschi e riempiteli con della farcia, serbando a parte quella che sopravanza. Ponete

i tordi in una terrina, unendovi 24 fegati di pollo, 18 pezzi quadrati di *filetto di bue* e dei tartufi neri sbucciati e fegato d'oca; uniteci qualche grano di ginepro schiacciato e un po' di erbe fine, sale, pepe e mezza bottiglia di madera; lasciate ogni cosa in fusione per 24 ore. Preparate un buon fondo di soffritto (*mirepoix*), quando sarà appassito, aggiungete i carcami dei tordi, del prosciutto, ed erbe fine; bagnate con madera e fondo di vitello; passatelo per stamigna, ritiratela in una piccola casserola e mettetela a parte. Prendete uno stampo da pasticcio e rivestitelo internamente di pasta per pastelli (detta *brisée*) dello spessore di un cm.; fate che la pasta sopravanzi dallo stampo, poi copritela nel centro con fette di lardo; mettete uno strato di farcia di selvaggina sul fondo, sopra ponete i tordi, i fegatini, i tartufi ed i pezzi di filetto di bue alternandoli fra di loro, e

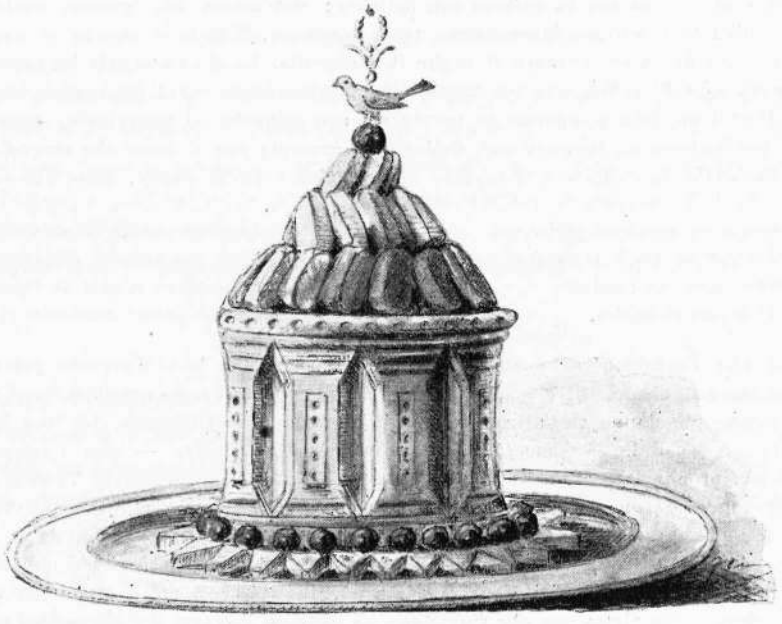


Fig. 149. — Pasticcio di tordi alla Turati.

bagnandoli con una cucchiaiata della loro infusione, continuate così fino a che lo stampo sia ben riempito; per ultimo coprite di fette di lardo e chiudete colla pasta il pasticcio lasciando l'apertura di sfogo, ossia il caminetto. Decorate il coperchio con striscie di pasta da modellare, mediante il coltellino e la pinzetta; doratelo con uovo sbattuto e mettetelo in una tortiera; ponetelo in forno di calore moderato badando che non prenda troppo colore (a tal effetto sarà meglio coprirlo di carta); fatelo cuocere non meno di un'ora e mezza. Ritirato dal forno, dopo mezz'ora, introducete nel caminetto il fumetto di selvaggina che avrete tenuto a parte; 24 ore dopo levate il pastello dallo stampo, e col coltellino levateci il coperchio; estraete il pasticcio dalla crosta in modo che non si rompa; ponete la cassa su piatto rotondo sopra tovagliolo, tagliate il composto a fette; con dette fette riempite la crostata facendo in modo che riesca piramidiforme; guarnite in giro del piatto, con una corona di tartufi neri cotti nel madera, unendovi dei crostoni di gelatina; sormontate con un'asticciuola regalata con un tartufo nero ben lucidato (*V. figura 149*).

Dell'Ortolano.

L'ortolano (*Serinus ortolanus*), appartiene al gruppo dei fringuelli, ed è molto comune in Italia. Lo si accalappia vivo, sia col vischio, sia colle reti ; lo si mette in gabbia in una camera scura — dove non penetri la luce del giorno — soltanto rischiarata da un piccolo lumicino. Benchè sia di sua natura grasso, fa d'uopo però sottometterlo ad un regime impingnativo almeno durante 10 giorni prima di ucciderlo per cucinarlo. Lo si ingrassa con lauta mensa di grani, di miglio, di canapa, scagliola, ecc. Si uccide al mattino per cucinarlo alla sera. È un uccelletto di passaggio che lo si può avere in maggio, agosto e settembre. Per un buongustaio ricco, questo volatile, che spiumato non è più grosso d'una noce, costituisce un vero regalo assai costoso, ma che forma dei deliziosi bocconcini. Preferibilmente lo si ammannisce rostito, e richiede molta cura e attenzione per la cottura sua delicata; dev'essere ben grasso, ucciso nella giornata od anche dalla vigilia; lo si spiuma interamente, testa compresa. Non lo si sbuzza — come del resto tutti gli uccelletti di « becco fino » — soltanto si toglie il ventricolo. Lo si fiammeggia leggermente. Lo si mette nello spiedo, si avrà cura di soffregarlo con mezzo limone affinchè le carni rimangano impregnate di quel succo, e siccome l'ortolano deve comparire in tavola nel suo spiedino od asticciuola, questa dovrà essere d'argento, anche per mettere un boccone così delicato in armonia con il lusso che richiede questa squisita vivanda, poichè l'ortolano fu definito « il topazio della cucina » da M. Jobey, nelle due seguenti quartine:

L'ortolan n'est point un gibier
Nul chasseur ne dit le contraire
L'ortolan, pour un cuisinier
C'est le topaze culinaire.

L'ortolan, pour un amateur,
C'est une aimable friandise,
Un bombon rempli de liqueur
Que la nature aromatise (1).

Egli è perciò che l'ortolano — come pure il beccafico — non lo si dovrebbe gustare che arrostito poichè esso sopperisce a sè stesso. Gli elementi che gli vengono concessi come ausiliari, quali: il fegato grasso ed i tartufi, gli recano più danno che altro, poichè gli tolgono la sottigliezza del suo fumetto, e questo attenuante è tanto più sensibile — come giustamente osserva A. Escoffier — che l'aroma *sui generis* di questi elementi è più pronunziato di quello, tanto tenue e delicato, dell'uccelletto. Vi sono certamente degli apprestamenti dove quei due elementi suddetti vengono uniti all'ortolano, ma queste vivande non sono notevoli che per il loro prezzo elevato ; però non sono vivande da essere apprezzate da un vero gastronomo buongustaio. Però, siccome vi sono degli anfitrioni megalomani che se il loro cuoco non mette tartufi e fegato grasso in quantità, sembra loro di non mangiare da Sibarita, così ne daremo una tra le più ricche e più usitate. Facciamo pure rimarcare che l'ortolano — secondo l'avviso dei più celebri cuochi, tra i quali l'Escoffier — non dovrebbe mai essere disossato. Lo stesso dicasi pel beccafico.

3244. — Ortolani arrostiti in forno.

Abbiate pronti da 12 a 15 ortolani, che dopo averli ben impregnati di succo di limone voi infilzerete in sottili spiedini d'argento, (oppure in ferri da calze, che poi sostituirete con asticciuole d'argento per servirli a tavola). Manipolate del burro freschissimo con sugo di limone, e spalmatene gli ortolani, quindi spolverateli con midollo di pane fresco grattato. Poneteli in una ghiotta o leccarda, per modo che gli spiedini rimangano sospesi senza che gli uccelletti possano toccare il fondo ; poneteli in forno caldo, infornandoli soltanto un quarto d'ora prima di servirli. Rostiteli durante 8 minuti, irrorandoli sovente col burro fuso che cola nella ghiotta; allorchè la cottura sarà a metà compiuta,

(1) *Traduzione in prosa: « L'ortolano non è una selvaggina, verun cacciatore asserisce il contrario. L'ortolano, per un cuciniere, è il topazio culinare. L'ortolano, per un buongustaio, è un'amabile ghiottornìa, un confetto pieno di liquore, che la natura aromatizza ».*

girateli affinchè siano ben dorati da tutte le parti. Appena cotti, montateli su crostoni di midolla di pane fritta nel burro. Sgrassate la leccarda, staccate il fondo con un po' di sugo; con questo accompagnate la vivanda.

3245. — Ortolani arrostiti in paniere.

Avvolgete ciascuno in foglie di vigna; coricateli su placca umettata con acqua salata. Staggiteli al calor vivo di forno ben caldo, durante 4 o 5 minuti. L'acqua, colla quale avrete spruzzato abbondantemente il fondo della placca, provoca una evaporazione che impedisce al grasso dell'ortolano di fondere; perciò non necessita nè bardellarli, nè mettervi burro, sugo od altro. Ponete ogni ortolano in mezzo limone foggiato a paniere. Nei pranzi ricchi si può metterne 3 per persona in ananassi tagliati nello stesso modo.

3246. — Ortolani nelle susine.

Dividete in due delle grosse susine molto polpute, che i francesi chiamano *questche*, ritiratene il nocciolo; ponete in ciascuna una nocella di burro, e spingetele nel forno, ben disposte su d'una placca. Quando saranno quasi cotte, ponete su ogni metà di prugna, un ortolano bagnato, inviluppato d'una foglia di vigna, e ponete in forno caldissimo durante 4 minuti. Salateli sfornandoli; pennellateli con agresto (*verjus*). Serviteli in tal guisa; la prugna non si mangia serve soltanto di ricettacolo all'ortolano.

3247. — Ortolani in cassette.

Farcite gli ortolani con una noce di fegato grasso; imballateli nella garza e fateli affogare, durante 5 o 7 minuti, in un fondo molto robusto (*corsé*). Sballateli, e deponete ciascuno in una piccola cassetta di porcellana, guarnita in fondo con una finissima dadolata di fegato grasso e tartufi; diacciate con fumetto di selvaggina ridotta.

3248. — Ortolani alla siciliana.

Cuocete 12 ortolani in un fondo di gelatina profumata al fumetto di vino di marsala. Cuocete le testoline a parte. Lasciate raffreddare gli uccelli nella loro cozione ed asportate a ciascuno, delicatamente, il petto intiero, le 2 ali, riunite insieme. Riformate l'ortolano, sostituendo al dorso una pallottolina di spuma d'ortolano finita con una purèa di pistacchi (da trattarsi come si è detto per le *Spumettine*). Spalmate gli ortolani con una salsa da rifreddo e fateli rassodare nella piccola ghiacciaia. Incastrate ogni ortolano dentro un grosso uovo fatto con spuma di fegato grasso. Lucidate queste uova con gelatina e fatele congelare. Colla cozione degli ortolani, avrete preparato 2 litri circa di gelatina di selvaggina finita con un bicchiere di marsala. Confezionate con questa gelatina un piccolo aspicco d'arnioni di gallo modellato in uno stampo unito. Sformate questo aspicco su d'un fondo di piatto in riso, tagliato piuttosto basso, e montate, tutto all'intorno, le uova contenenti gli ortolani cui avrete appiccicate le loro testoline.

3249. — Ortolani o Beccafichi all'Apiciana.

Disossate completamente 12 ortolani (oppure beccafichi od anche usignuoli) e farciteli con una purèa di fegato grasso mista con un po' di farcia da chenelli di pollame.

Imballate questi uccelletti, separatamente, con una sottile striscia di garza e metteteli ad affogare, 5 o 6 minuti, in un fondo di cacciagione marcato come d'ordinario. Sballate gli ortolani, e serbateli in caldo. Scavate 12 grossi tartufi, svuotandoli per modo da poter contenere l'uccellino nel loro interno. Racchiudete i tartufi, coprendoli co' loro coperchi, che salderete mediante un cordoncino di farcia da chenelli. Assaporateli con sale, pepe, e spezie; cintateteli con una bardella di lardo tagliata finissima. Avvolgete ogni tartufo in varî fogli di carta da cucina e poneteli a cuocere sotto le ceneri calde ben pulite, durante 35 a 40 minuti circa. Sballate i tartufi, disponeteli su piatto rotondo, e servite, in contempo, il fondo degli ortolani che avrete sdiacciato con vino di Porto, e addizionato con 2 o 3 cucchiaiate di fondo di vitello legato.

Del Beccafico.

Gli antichi chiamavano *Ficedula* il beccafico, ma anche *Avis Cypria* (uccello di Cipro), perchè in Grecia e in Roma lo si faceva venire da Cipro confezionato in salamoia. Il Beccafico è assolutamente il più squisito e succolento tra i piccoli uccelli di becco fino; così, pure, l'usignuolo. Soltanto che il beccafico è poco noto, essendo di passaggio soltanto in plaghe dove abbondano gli alberi di fico, che diano frutti precoci e dolci, come, da noi, la riviera ligure, specialmente quella di ponente, fino a Ventimiglia, Nizza, e tutta la Provenza. Perciò non lo potendosi avere a propria disposizione come si può fare con l'ortolano — e siccome gli epuloni moderni non sono tanto pazzi megalomani quanto lo erano i romani arcaici, che negli ornitoni (a serra calda), allevavano i tordi, le ficedule (i beccafichi), ed altri uccelli migratori, per modo da averne tutto l'anno — perciò si fa poca menzione del beccafico nelle metodologie, come pure del pettirosso e di altri squisiti uccelletti, quali: il fiorancino, (il più piccolo dei nostri uccellini eduli, dopo il reatino e la cincietta a coda lunga). Inquanto all'usignuolo, già lo accennai; il sentimentalismo per questo uccello musico (quantunque all'epoca dell'apertura della caccia non canti più, salvo a gracidare come una rana) trattiene molti dall'ucciderli, tanto più che diventano sempre più rari, causa della ricerca che si fa dei nidi in primavera, per allevare questi virtuosi del trillo, che si vendono a prezzi favolosi, quanto i loro colleghi e colleghe bipedi implumi, si fanno pagare le note dagli impresari dei teatri americani. Ma per chi può pagarsi una schidionatina dl beccafichi, grassi come canonici, e cotti a puntino, con un po' di sale, pepe, e succo di limone, è sicuro di mangiare il miglior boccone che vi sia al mondo.

« Il beccafico, come la quaglia e l'ortolano, cotto dentro la carta burrata, sotto la cenere, non lascia nulla a desiderare per il sapore », sentenziava Vuillemont. I cruscanti celebrano la « beccaficata ».

Brillant Savarin, che possedeva una sconfinata affezione per il becchafico, così scrisse:

« Fra gli uccelli, il primo per ordine di eccellenza è senza obbiezione il beccafico. Oltre alla sua grassezza egli possiede un leggero gusto d'amarognolo ed un profumo unico e così altamente squisito, che impregna, riempie ed imbalsama tutte le facoltà digestive. Se un beccafico avesse la grossezza di un fagiano lo si pagherebbe egualmente ad un iugero di terra.

« Pochi sanno mangiare gli uccelletti, e cioè ortolani, beccafichi, capinere, ecc. e perciò credo utile trasmettervi la ricetta comunicatami dal canonico Carcot, un ghiottone che a forza di studi *pratici* si era innalzato dalla ghiottoneria alla gastronomia.

« Cominciate col togliere il ventriglio, ad un uccellino ben grasso, poscia prendetelo per il becco, conditelo con sale e pepe, spingetelo con destrezza nella vostra bocca senza toccarlo ne con le labbra ne con i denti, troncate coi denti fin presso le vostre dita, e masticate vivamente. Ne risulterà un sugo abbastanza abbondante per avviluppare tutto l'organo della respirazione, e gusterete un piacere assolutamente sconosciuto dal volgo ».

« Il Re Ferdinando di Napoli, narra Alessandro Dumas, gran cacciatore e gran ghiottone, aveva osservato che al loro passaggio sull'antica Partenope, i beccafichi si abbattevano particolarmente sulla collina di Capodimonte, e perciò fece costruire in quella località un castello che gli costò la bagatella di cinque

milioni. e quel castello è l'attuale reggia di Capodimonte. Ei dette ordine che allorquando si verificava un volo di beccafichi in quella località, lo si ricercasse ovunque ci fosse ed in qualunque momento, anche se tenesse consiglio di ministri.

« Il giorno che fu portata in consiglio la questione della guerra contro la Francia, guerra che la regina contrariamente al parere del re desiderava si facesse, il re eravisi recato con la ferma risoluzione di opporre ii suo *veto* a quella fanfaronata. La discussione era appena incominciata, quando il re fu avvisato che a Capodimonte eravi un magnifico volo di beccafichi. Egli voleva padroneggiarsi e non muoversi, ma non potendo riuscirvi, si alzò ed uscì dalla sala del consiglio, esclamando: *Fate quel che vi pare e andate al diavolo tutti !*

« La guerra fu decretata, ed i beccafichi che già costavano al re cinque milioni, mancò poco non gli facessero perdere anche il trono ! »

I francesi distinguono il vero beccafico di Provenza da quello, così detto d'inverno, che essi denominano — come nel Belgio, dove è molto comune — *béguinette*. I beccafichi si confanno eccellentemente come i tordi ed altri uccelli di beccofino ad essere ammanniti, saltellati lestamente nel burro per poi essere deposti su d'un letto di polenta, piuttosto molle, condita col burro e formaggio e collo sdiacciamento della saltiera dove vennero grillettati gli uccelletti, fatto con poca acqua mista a pochissimo cognac. In Provenza li mangiano cotti al calor del sole, con pepe e sale.

3250. — Beccafichi alla romana.

Spianate della polenta, tenuta piuttosto ferma, in striscie di 5 cent. di larghezza. Disponeteci sopra gli uccelli ch'avrete fatto colorire prontamente nel burro, lasciando tra ciascuno un intervallo di 3 cent. Bagnate, coprite con striscie delle medesime dimensioni; saldate, marcate la divisione col dorso del coltello, bagnate leggermente la superficie, e fate cuocere, durante 10 minuti, in forno di medio calore. Dettagliateli, all'uscire del forno, e serviteli bollenti.

3251. — Beccafichi in sorpresa.

Disossate e fate cuocere 20 beccafichi, procedendo com'è detto per gli *Ortolani all'Apiciana*. Sballateli e serbateli in caldo. Sdiacciate il fondo e finitelo con vino di Madera e fondo di vitello legato. Avrete prealabilmente fatto cuocere nel forno 20 grosse patate d'Olanda. Circoncidetele e svuotatele per due terzi. Riempite il vuoto con dadolata di tartufi stufati nel burro e legati con una cucchiaiata del fondo dove vennero cotti gli uccelletti. Mettete un beccafico in ogni patata. Salsate leggermente; riponete il coperchio e fate scaldare nel forno durante 10 minuti circa.

3252. — Pettirossi colle visciole alla maremmana.

Soffriggete nell'olio una dozzina di pettirossi (non sventrati fino a far prendere loro un bel colore dorato. Preparate a parte uno spicchio d'aglio, 2 acciughe, e pestatele bene, ponetele poi in mezzo bicchiere d'aceto. Unite questa salsa agli uccelletti aggiungendovi 3 cucchiaiate di pomodoro. Condite poi con sale e pepe in proporzione, e con un pugillo di visciole maremmane (specie di marasche dolci) essicate al sole (alcuni invece vi preferiscono le olive nere essicate), e terminate la cottura. Serviteli caldissimi su crostini di pane.

Delle Allodole.

Questi uccelletti dal trillo antelucano — che i poeti provenzali sublimarono, nelle loro serventesi, al pari del gallo, quali emblemi della vigilanza, salutanti i primi albori del sole (come nel dramma *Romeo e Giulietta*), che viene dorare le messi dei campi, dove l'allodola dimora, e che tanti secoli prima portava l'armigero franco quale trofeo sul suo elmo — vennero dai cuochi francesi sbattezzati, e la lodoletta (*alouette*) da viva, si cambia in *mauviette*, appena, uccisa e spiumata, giunge nelle mani del cuoco ammannitore.

Le allodole appartengono all'ordine dei passeracei piccoli, canori. *L'allodola canterina* o « allodola dei campi » (*Alauda arvensis*) è il prototipo di questi uccelletti gentili e..... gustosi, che ha la prerogativa di essere uno dei rari uccelli che cantano volando. Vi sono poi altre allodole: quella dei boschi e quella montana od alpestre. La così detta *Cappelluta* appartiene pure alla famiglia delle allodole, e venne dai naturalisti detta: *Alauda cristata*, per quel ciuffetto di penne che ha sul capo a guisa di cresta. È la più grossa; vive a terra, nei campi, lungo le spiaggie marine, specialmente Mediterranee.

All'epoca d'estate e durante l'autunno la si caccia collo specchietto girante, colle reti da roccolo ed altri sistemi d'avicupio; perciò ogni anno se ne fanno stragi al punto da sterminare, in breve, la razza.

E non solo in Italia si sterminano questi uccelletti, ma specialmente in Francia, dove, nell'Orleanese, e particolarmente a Pithiviers, s'impiantava da gran tempo, una florida e procacciante industria, quale sarebbe quella della confezione dei pastelli di allodolette (*pâtés d'alouettes*). Questi pastelli, che oramai sono celebrati quanto quelli di fegato grasso di Strasburgo, vengono particolarmente confezionati dalla Casa Gringoire di Pithiviers, presso la quale, durante l'autunno, vengono arrecati migliaia e migliaia di questi uccelletti, che spiumati, sventrati, disossati, fiammeggiati, quindi cotti in vaste marmitte, sono poi messi in appetitosi pastelli dalla crosta dorata al forno. Ecco un'industria che anche gl'italiani potrebbero tentare, ma come in tanti altri generi gastronomici, preferiscono, per mancanza d'iniziativa e buona volontà di capitalisti, lasciar fare agli stranieri, come per le sardine in scatole ed altre conserve alimentari.

3253. — Allodolette in cibreo.

Scaldate in casserola una cucchiaiata di burro; poneteci 12 allodolette ed un'animella di vitello già fatta sgorgare, sbianchita e tagliata a lamelle d'un cent.; fate prestamente imbiondire, spolverate con mezza cucchiaiata di farina, lasciate cuocere un'istante; bagnate a metà livello con una miscela a parti eguali di vino bianco e di sugo, oppure di brodo; coprite, e fate cuocere un quarto d'ora assai vivamente. A metà cottura, aggiungete 250 gr. di funghi ben lavati ed asciugati, e tagliate a lamelle piuttosto spesse. Sgrassate la salsa; montate l'intingolo o *ragoût* in una crosta di pasta.

3254. — Allodole in cassette di patate all'antica.

Nettate 10 patate ben regolari; levate il disopra del coperchio rotondo che assottiglierete sino a mezzo cent. Svuotate le patate con un cucchiaio cavalegumi, per modo da potere contenere un'allodola. Passate nel burro 10 allodole per irrigidirle, su fuoco non troppo vivo, con 100 gr. di lardo di ventresca tagliato a dadolini. Ponete in ciascuna patata un'allodola, del lardo e del grasso della cozione; rimettete il coperchio della patata e fissatelo con un giro di cordicella. Avvolgete subito ogni patata in carta oliata e fatele cuocere sotto la cenere durante 40 minuti circa.

3255. — Certosina di allodole.

Preparate una farcia da chenelli e con parte di questa foggiate una dozzina di piccoli chenelli col cucchiaio. Cuocete in casserola, nel fondo detto *mirepoix*, 8 allodole;

cotte, passatele in altra casserola, unendovi, oltre al loro sugo sgrassato, la suddetta dozzina di piccoli chenelli, nonchè 12 pezzetti di salsiccia. Prendete poi delle grosse rape e carote, cuocetele a mezza cottura in acqua e sale; indi scolatele, rinfrescatele e tagliatele in fette lunghe di eguale grandezza. Burrate uno stampo basso, rivestitelo colle fette di carote e rape, alternando i colori; sostenete l' intonaco all'ingiro e sul fondo colla farcia. Poneteci le allodole, i chenelli e salsiccie. Coprite con farcia.

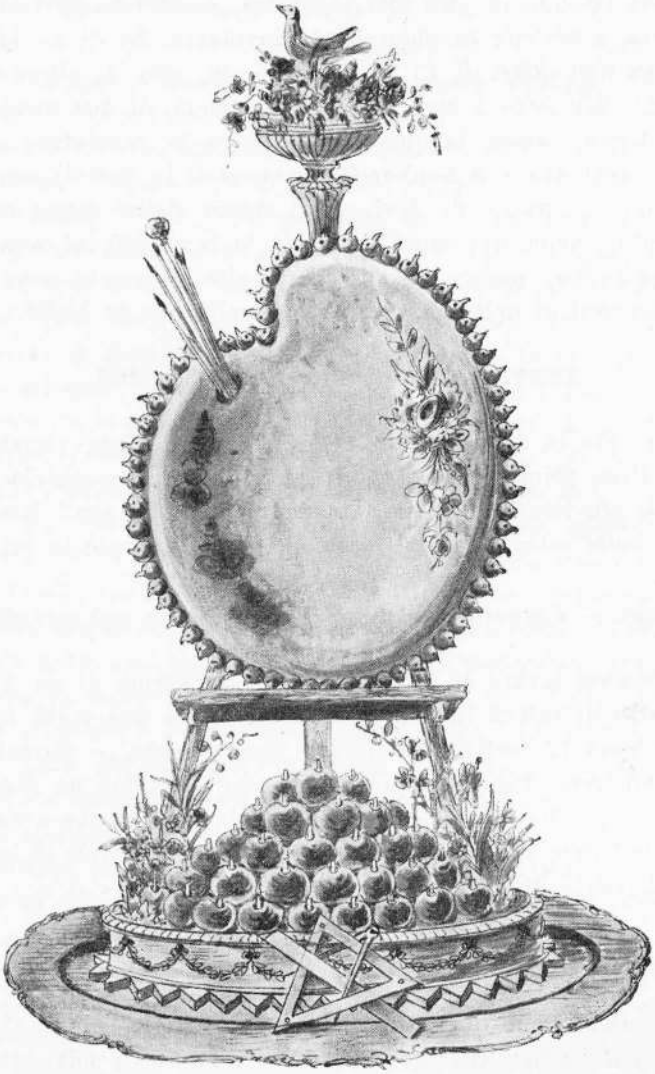


Fig. 150.— Pane di allodole alla Raffaello Sanzio.

3256. — Pane di allodole alla Rafiaello Sanzio.

Ponete in una terrina uguale quantità di fegato grasso e di selvaggina; lavoratela bene finchè divenga spumosa e bianca, finitela con cozione di tartufi, dadi di fegato d'oca e tartufi neri. Avrete pronto un foglio di latta che abbia la forma di una tavolozza

da pittore; versateci sopra il pastello, dello spessore di 2 cent. e mezzo; lisciatelo bene col coltello e ponetelo in ghiaccio per 6 ore; quando sarà divenuto ben duro, levate col coltello, tutto in giro, 2 cent. di pastella. Diacciate il pane sopra la tavolozza con una *chaufroix* bianca al profumo di selvaggina; lucidate pure a gelo le testoline delle allodole, formateci gli occhi con grani di ginepro, e tenetele in ghiaccio. Formate, con buon gusto, sopra la tavolozza, una palmetta composta di prosciutto, tartufi, qualche granello (arnione) e creste di pollo; lucidatele con gelatina rappresa, ben limpida. Nello spazio di 2 cent., che avrete lasciato in giro alla tavolozza, metterete le testoline in modo che formino una raggiera, e serbate in ghiaccio la tavolozza. Su di un tamburello di legno di forma ovale, lungo non meno di 43 cent., largo 30, alto 4, affrancate sul medesimo, un cavalletto in legno ben fatto e leggero, munito a metà, di due mensoline portanti una piccola assicina di legno, sopra la quale collocherete la tavolozza; decorate con buon gusto (in grasso) il cavalletto e il tamburello, guarniteli in fiori di cera; ponete in cima al cavalletto una coppa guarnita di fiori, e nel mezzo della coppa mettete un'allodola imbalsamata. Piazzate, come quì sopra descritto, la tavolozza sul cavalletto, e, alla base, tra le gambe del medesimo, ponete 36 allodole farcite e passate nella *chaufroix*. Guarnite il piatto con crostoni di gelatina. Serve come vivanda da *buffet* (*V. figura 150*).

3257. — Nido di allodole con tartufi.

Tagliate delle patate in forma di pagliuzze, e senza lavarle ponetele in uno stampo a nido. Un quarto d'ora prima di servire, friggetelo, indi riversatelo su piatto rotondo. Riempite il nido con allodole in salmisio; guarnite con abbondanti lame di tartufi neri, e salsate leggermente colla salsa salmisia, inviandone il rimanente in salsiera.

3258. — Celestine di pane di selvaggina co' tartufi.

Da un pane spumoso levate 18 fette sottili della forma di un filetto di pollo; copritele con un estratto di tartufi bianchi; passate le fette due volte in salsa rifredda di selvaggina; passate pure 12 testine di allodole ben piccole, e formateci gli occhi con piccoli granelli di ginepro. Ponete sopra a ciascuna celestina un dischetto bianco o di prosciutto o di mammella di vitello, e poi poneteci le testine che avrete pennellate con gelatina rappresa; serbatele in ghiaccio per qualche ora; servitele su bordura dello stesso pane con gelatina decorata di tartufi.

3259. — Allodole farcite in forma di pere.

Disossate 24 allodole come di pratica (mettete a parte le testoline); ponete nel centro del petto un ossicino della loro coscia; farcitele con farcia di selvaggina cruda unendoci dei dadolini di fegato d'oca, tartufi e lingua; poscia chiudetele, foggiandole in forma di pere, coll'ossicino in fuori che formi picciuolo; passate questo gambo in una pezzuola ben pulita e legate stretto onde prenda bella forma, e così continuate con tutte le 24 allodole. Le testoline vanno chiuse tutte unite in una pezzuola, aggiungendole alle allodole. Con i carcami preparate un buon sugo profumato, con burro, poca cipolla, qualche grano di ginepro e prosciutto crudo; quando è ben rosolato, bagnate con marsala, uniteci il solito mazzetto e ritagli di tartufi, brodo in proporzione onde ottenere un buon sugo profumato; lasciate bollire per un'ora, poi passate il sugo per stamigna, sgrassatelo e versatelo in

casserola colle allodole, unendoci, se occorre di coprirle, qualche tazza di brodo e anche un po' di marsala; uniteci tre fogli di colla e fate cuocerere per un'ora. Ritirate la casserola dal fuoco e mettetela al fresco sino al giorno susseguente. Levate le allodole dalla pezzuola, paratele bene, ed osservate che contengano il loro gambo e che abbiano tutte la forma di pera. Sgrassate bene il fondo, chiarificatelo, ed uniteci una tazza di buona vellutata ristretta; ponetela in casserola e restringetela onde ottenere una buona salsa rifredda nella quale passerete le allodole; ponetele in luogo fresco, per servirle all'occorrenza sopra un tamburello di riso intagliato, o di burro.

3260. — Rifreddo di allodole alla Sabauda.

Abbiate pronte da 15 a 16 allodole; disossatene il petto e farcite col seguente composto: Preparate, in parti eguali: petto di pollo, tartufi bianchi, fegato d'oca e la polpa di 4 o 5 allodole; passate il tutto con macchina tritacarne non troppa fina. Fate friggere nel burro un piccolo scalogno tritato finemente; bagnate con un bicchiere di vino bianco unitamente ad uno di buon marsala ed a un bicchierino di cognac; lasciate consumare per tre quarti; a freddo, unite il tritume, giusto di sale e pepe; riempite le allodole, che avvolgerete in fascia di garza, mantenendo così la loro forma. Marcate in casserola un fondo, uso *mirepoix*, con una cipolla, 2 carote, una fronda di sedano ed il mazzetto guarnito, prosciutto crudo, le ossa e parature delle allodole, un po' di rosmarino; fate rosolare nel forno. Levate l'unto, bagnate con poco vino bianco ed un poco di marsala e sugo di vitello; unite le allodole (che dovranno essere ben coperte di sugo), fate bollire, gustate di sale; unite la colla che occorre e fate che cuociano adagino durante 2 ore. Cotte, levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare nella loro cozione. Al giorno appresso, levate le allodole, nettatele, asciugatele, diacciatele colla salsa rifredda che avrete ottenuta dalla cozione medesima. Incamiciate con gelatina bianca l'interno d'uno stampo a bomba, alto da 11 a 12 cm. per 9 di circonferenza; decoratelo con lingua e tartufi neri, riempitelo con spuma di fegato d'oca. Avrete preparato dei fondi di carciofi, uova sode (tagliate per metà e svuotate) e cetrioli grossi sotto aceto, tagliati dell'altezza delle mezze uova e scavati essi pure. Pestate i tuorli con un peperone cotto sulla gratella, 2 o 3 carciofi, 50 gr. di salmone affumicato, un poco di mostarda francese, 3 cetriolini, un pugillo di capperi spremuti (passate il tutto per setaccio; lavorate con della gelatina ristretta, maionnesa, e, per ultimo, aggiungete 2 cucchiaiate di lattemiele. Con questa spuma riempite i carciofi, le uova ed i cetrioli; coprite le uova con carotine scavate col cavaverdure (come piccoli piselli), i carciofi con piselli, i cetrioli con rape, il tutto cotto e fatto macerare nell'aceto. Pel montaggio: ponete un rialzo a tre gradini in burro su piatto adatto; nel primo (non più grande dello stampo) poneteci la spuma che verrà circondata colle teste delle allodole; nel secondo, le allodole alquanto erette; nel terzo, le guarnizioni, alternandone i colori, che avrete velate con gelatina bianca. Passate con cornetto di gelatina il tutto, e circondate la base con crostoni di gelatina colorita e brillante. Un'asticciuola regalata di tartufi neri ben lucidati a gelo completerà il montaggio artistico del piatto.

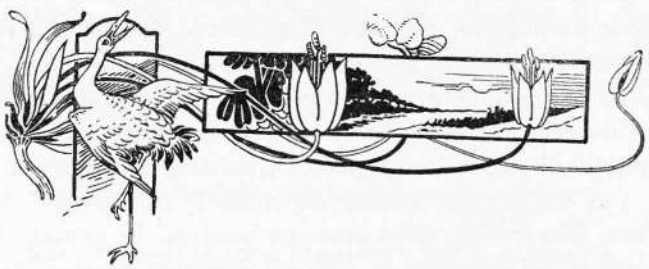
3261. — Pastello di allodole.

Prendete 50 gr. di pasta lievitata da fare il pane, oppure fate una pasta rotta (*brisée*). Fendete per il dorso 15 allodolette; ritirate gl'intestini che farete rinvenire colla mede-

sima quantità di lardo grasso, tagliato a dadolini. Passate per setaccio oppure tritate finemente; mescolate a 250 o 300 gr. di carne da salsiccia; aggiungete una cucchiaiatina di scalogno e di prezzemolo trito, un bicchierino di cognac; amalgamate il tutto. Spianate, col mattarello da pasticciere, la terza parte della pasta suddetta in forma di un quadrilungo, e situatela su platina burrata; distendeteci sopra il terzo della tritata fino ad un cm. e mezzo dall'orlo; poneteci le allodolette condite e ripiene di un po' di detta farcia; coprite col rimanente della farcia e d'una falda larga di lardo. Spianate i due terzi rimasti della pasta, concedendo un cm. di più — sia in lunghezza che in larghezza — della prima sfoglia, della quale avrete inumidito gli orli; saldate e dorate. Ornate il dissopra con un disegno di vostra fantasia; cuocete il pastello per un'ora e mezza in forno caldo. Sfornate, e sformate su piatto; versate pel foro del caminetto del pastello 2 cucchiaiate di buon sugo. Tagliate il pastello a fette piuttosto spesse. Servitelo preferibilmente freddo.

3262. — Allodole in timballo alla piemontese.

Preparate un timballo di polenta e un risotto piuttosto fermo; 12 allodole saltellate con tartufi bianchi tagliati a lamelle spesse. Svuotate il timballo, rimettetelo nel suo stampo burrato e cosparso di midolla di pane grattato; guarnitelo col risotto, le allodole ed i tartufi, disposti a strati alternati. Irrorate con un po' di fumetto di selvaggina; coprite il timballo con un disco di polenta e saldatelo con della farcia vicino agli orli dello stampo. Affogatelo nel forno durante mezz'ora; smodellatelo su piatto, salsate con spagnola al fumetto di selvaggina.



APPENDICE DELLA CACCIAGIONE

Per un ritardo di consegna dei clichés *annessi ad alcune formole di* selveggina *siamo costretti aggiungerle, come Appendice, colle relative figure; così, pure, daremo, nel capitolo XII, alla rubrica delle* Galantine, Pastelli freddi e Terrine, *la figura illustrativa della formola 3169, che venne pubblicata senza quella, non essendo pronto il* cliché, *e non volendo più oltre ritardare la stampa del II volume, già molto protratta.*

3263. — Pernici alla Ponti.

Cuocete (come per la « Richelieu ») 3 pernici, senza però farcirle. Allorquando saranno fredde, levate loro i filetti e divideteli in finissime fettoline onde ricavarne dei medaglioni

Fig. 151. — Pernici alla Ponti.

di graduata dimensione. I ritagli di questi, tagliateli a quadrettini. Spolpate tutto il rimanente e con altrettanto fegato grasso fate una purèa che coll'aggiunta di 150 gr. di burro, 4 o 5 cucchiaiate della loro cozione ridotta, farete un composto un po' solido e molto gustoso. A questo unite i quadrettini dei filetti di pernice ed altrettanti di fegato grasso. Con questo composto ben freddo, modellate due pernici d'un terzo più grosse del naturale. Dopo averle tenute in freddo per qualche ora, velatele con una salsa da rifreddo bianca candida, decorandole come si vede nel disegno (*V. figura 151*); quindi passatele pure alla « chaufroix », bruna, corretta colla cozione delle pernici. Decoratele con una bella fetta di tartufo e velatele con gelatina. A suo tempo applicherete ai fianchi delle pernici, me-

diante cornetto una fetta di pane per ogni medaglione. Preparerete una piccola spuma di pernice leggera, decorata con lingua e tartufi. Più, dei tartufi velati colla medesima gelatina della pernice. Da un blocco di ghiaccio vivo, ricavate con lo scalpello una coppa come la rappresenta il disegno, e con un'altro pezzo formate la base osservando le proporzioni, il che non è difficile, tenendo la base del blocco di ghiaccio di lunghezza doppia

Fig. 152. — Beccaccine alla Visconti.

dell'altezza di quello che forma la coppa. Due rialzi in burro, di un cent. d'altezza e di forma adatta, poneteli sul ghiaccio, e su questi le due pernici; con un cordoncino di gelatina finite il montaggio di esse. Sulla coppa mettete la spumettina tartufata. Sulle due fronti centrali, alla base della coppa, ponete un mucchietto di tartufi. In giro della coppa di ghiaccio fate serpeggiare un ramoscello di edera verde o di asparagina, con qualche fiorellino. Servite a parte della gelatina, coll'aggiunta d'una parte della cozione delle pernici.

3264. — Beccaccine alla Visconti.

Farcitele e cuocetele come le pernici in addobbo, lasciando però aderente la testa, così pure il collo che disosserete affinchè anche questo venga leggermente farcito. Cotte e quasi fredde, si slacciano e si procede a riformarle cercando di dare loro forma primitiva. Il giorno dopo, si prepara una una salsa da rifreddo scura, fatta con una parte della loro cozione, ed un salsa rifredda bianchissima di pollo. La parte disopra passatela nella detta *chaufroix* bianca, e la parte di sotto nella scura, facendo bene attenzione di tenere sempre i confini nello stesso limite. Questo limite verrà segnato con decorazioni di tartufi, come nel disegno, che è semplicissimo e di grande effetto. Montate su tamburo di legno rivestito di pasta decorativa, con nel mezzo un tampone di riso o di burro delle dimensioni volute dal disegno. Finite il piatto con una spadina ornata colla biscia viscontea, regalata da due tartufi sovrapposti, uno grosso ed uno piccolo. Crostonate l'insieme, intorno la base del tamburo, con gelatina all'essenza di beccaccine (*V. figura 152*).

Fig. 153. — Quaglie in crostata alla Cagnola.

3265. — Quaglie in crostata alla Cagnola (1).

N. 16 quaglie giovani, disossate completamente, lasciando la pelle del collo più lunga possibile. Di queste, 4 rosolatele nel burro, indi bagnatele con un bicchiere di marsala

(1) *Questo ammannimento del valente capo cuoco Molteni Giovanni d'Annone venne servito al suo eccellentissimo padrone, senatore marchese Ettore Ponti, grande conoscitore dell'arte, con la dedica all'illustre architetto, marchese Luigi Cagnola, autore dell'Arco del Sempione e dell'Arco di Porta Ticinese a Milano.*

e crognolatele adagino, finchè abbiano assorbite completamente il loro sugo. A questo unite altrettanto fegato grasso; pestate il tutto, passandolo poi per setaccio di crine. Preparate 12 tartufi neri crudi di forma olivare, della grossezza d'una piccola noce. Salate e assaporate con paprica e cognac. Stendete le suddette quaglie su lastra di marmo, disossatele, conditele con poco sale e spalmatele con uno strato del composto o farcia suddetta, e nel mezzo mettete il tartufo; rotolatele su se stesse, cercando di darle la forma riprodotta nella figura. Avvolgetele in una sottile bardella di lardo, quindi in una di pasta da pastello caldo, avendo la massima cura di darle una graziosa forma. Colla medesima pasta decoratele come si vede nel disegno (*V. figura 153*). Cuocetele in forno di calor moderato, e dopo cotte servitele con una salsiera di semidiaccia all'essenza o fumetto di quaglie, estratto dai loro carcami. Per montarle, procedete nel seguente modo: Sopra rialzo di pasta decorato, appoggiate le quaglie ad un tampone, pure ricoperto di pasta, culminante con una coppa che verrà ripiena di tartufi cotti al momento.

CAPO XI.

DEGLI ERBAGGI, LEGUMI ED ERBE AROMATICHE.

Presso gli arcaici, oltre al frumento ed al miglio, conditi con la sugna, coll'olio, col latte ed impastati per fare pane ed offelle, l'alimentazione popolare comportava essenzialmente dei legumi, la di cui estrema importanza, scrive il Marquardt, si rivela d'altronde per la sola abbondanza di documenti che ne pervennero. In primo luogo abbiamo le leguminose — frutti a teca o bacelli — che Galeno definisce quali « cereali impropri alla panificazione »: lenticchie, fave, piselli, ceci, legumi, fagiuoli e papaveri; il papavero si serviva alla *secunda mensa*, condito col miele, e se n'aspergeva anche la crosta del pane, al quale conferiva un sapore di spezie. Quindi la varietà dei legumi verdi: cipolla, scilla, aglio, porro, sedano, asparago, carciofo, cardo, cicoria, elenio, cavolo, rapa e raperonzolo, rafano e rafanello, navone, bietola, pastinaca, cocomero, melone, zucca; e le insalate a foglie commestibili: lattuca, crescione, malva, acetosella, ruta, ed altre; le piante aromatiche: senape, anice, finocchio, coriandro, cumino indigeno e cumino nero (*git*), aneto, fornivano alle classi lavoratrici i loro cibi indigesti, e alle tavole dei ricchi gli elementi della *promulsis* (antipasti), ed alla cucina i suoi indispensabili condimenti. Ai tempi arcaici di Roma erano appetite le fave e le cipolle, donde i nomi delle primitive famiglie dei *Fabii* e dei *Cœpiones*; poscia caddero in disuso, presso i ricchi, perchè indigeste, ma vennero riservate ai gladiatori, ai fabbri, ai villici; sicchè i romani della repubblica non puzzavuno più d'aglio e di cipolla col loro fiato, come avvenne ai loro legati ad Atene, e riservavano quei legumi e le lenticchie ai soldati durante la campagna. Inquanto ai legumi fini, alle insalate ed alle erbe aromatiche, continuarono a solleticare il palato fantastico dei gastronomi e ad arrichire gli ortolani intelligenti. Si facevano venire i grossi asparagi da Ravenna, i carciofi da Cartagine e da Cardona, le lenticchie dall'Egitto, le barbabietole zuccherine (*siser*) da Geldreba sul Reno, e molte ortaglie si facevano venire dall'Asia Minore, dalla Grecia, i tartufi dall'Africa e le spezierie ed erbe aromatiche dall'Oriente.

Nel Capo III del libro: *De re culinaria* di Celio Apicio, il dotto gastronomo romano, che innaffiava le lattughe col latte perchè diventassero più tenere, parlando dei legumi in uso ai suoi tempi, oltre ai *pulti* o *purèe* dei francesi di farina d'aliga o spelta, di castagne, di lenticchie, ecc., parla dei piselli, che insegna a far cuocere all'olio con « pancetta » (*abdomine*), salamoia (*liquamen*), porro trito e coriandolo verde. Consiglia pure di aggiungervi delle rigaglie, dei tordi, degli uccelletti, del pollo spezzato, delle lucaniche, del prosciutto (*petaso*), con pignuoli (*nuclei*), pepe ligustico, origano, gingenbro, ecc. I piselli all'indiana l'insegna a far cuocere con aromi e porro tagliuzzato, con l'aggiunta di seppie minute insieme al loro inchiostro (*atramentum*), olio, salamoia, vino, un pizzico di coriandoli, di formaggio, di pepe ligustico, quindi fa colare e raffreddare in uno stampo la mistura cotta, e, quando è fredda, vi fa sminuzzare cipolla, albume d'uovo sbattuto con olio, un po' d'aceto e si serve. Oltre a questi due modi di cuocere i piselli, vi sono ancora i « piselli vitellini » cotti con vitello ed uova sode, conditi con miele, grasso fuso (*liquamen*), vino ed aceto; il *pisum adulterum versatile* si prepara cuocendo i piselli con cervella, uccelletti disossati, tordi, beccafichi, ortolani, ecc., lucaniche, fegatelli, creste e arnioni (*zizeria*) di pollo, posti in casserola con strutto fuso, olio, porri tritolati, coriandoli verdi, pepe ligustico e salamoia.

Malgrado la propensione per gli ortaggi, e specialmente per i legumi delicati, i Romani si stancarono — alla lunga — del regime vegetale e si diedero quasi esclusivamente a quello carneo. Sicchè il cuoco del *Pseudulus* di Plauto, si scaglia mordacemente contro — diremo così — i vegetariani suoi colleghi, che rimpinzano l'epa dei convitati con piatti di verdura, scambiandoli con tanti buoi da pastura: « Erba a pranzo, erba per condimento, erba per frutta. Coriandoli, finocchi, amaranti, bietole, cavoli, ruta, acetosella e porri..... non son forse nomi da mandare a dormire in strada? Eppure ingurgitano tutto questo. La pancia a mala pena acconsente; stupitevi poi se vivete poco, conciossiachè nel vostro regime di vita siete meno difficili delle bestie! »

* * *

Per quanto concerne i legumi e gli erbaggi nel Medio Evo noi troviamo che i legumi freschi e secchi erano l'alimento ordinario delle popolazioni. Plinio e Columella attribuiscono origine gallica a certe specie di rape, di cipolle, di pastinache, di cui i Romani adottarono la cultura nei loro orti, e l'uso per le loro mense. Tuttavia non vennero mai considerati i legumi e gli erbaggi come atti a formare la base d'una alimentazione succolenta, ma venivano quasi esclusivamente riservati come nutrimento ordinario delle comunità monastiche che facevano voto di temperanza.

Un capitolare di Carlomagno, nel quale sono enumerate le piante utili che l'imperatore voleva fossero coltivate nei suoi dominii, ne informa come, già sino da quell'epoca, la maggior parte dei nostri vegetali mangerecci entrassero nella consumazione, poichè noi vediamo figurare, tra gli altri: il finocchio, il cerfoglio, l'aglio, il prezzemolo, gli scalogni, le cipolle, il crescione domestico (*alenois*), l'indivia, la lattuca, la barbabietola, i cavoli, i porri, le carote (*bauciæ*), i cardi; e, finalmente, i fagiuoli, le fave, i ceci d'Italia e le lenticchie.

Al XIII secolo si designavano, sotto il nome generico *d'aigrun*, le piante commestibili, tra le quali vennero compresi, in seguito, gli aranci, i limoni, i citroni ed altri frutti che noi in Italia chiamiamo ancora addesso « agrumi ». San Luigi aggiunse medesimamente a questa categoria i frutti a guscio duro, come le mandorle, le noci, le avellane, le castagne; che costituiscono poi i *Quatres meriants*. E quando la comunità dei fruttivendoli di Parigi ricevette degli statuti, nel 1608, essi erano ancora designati sotto il nome di « mercanti di frutti e d'agrumi ».

I legumi ed erbaggi segnalati nella *Ménagerie de Paris*, che data del XIV secolo, e nel trattato *De obsoniis* del Platina, *pseudonimo* dell'italiano Bartolomeo de Sacchi (1), che data del XV, non

(1) *Egli era oriundo di Piadena — detta latinamente* Platina — *nel Cremonese. Venuto a Roma latinizzò il suo nome prendendo quello della sua città nativa. Combattè in favore dei Gonzaga, e, colla protezione del car-*

c'indicano affatto che l'orticultura alimentare avesse fatto grandi conquiste dal tempo di Carlomagno. Tuttavia vi sarebbe luogo da stupirsi vedendo il cardo messo nel numero delle vivande ricercate, ma non è del cardo rustico che s'intende, ma bensì del carciofolo — che è un cardo sviluppato colla cultura — il quale allora era d'importazione recente dalle coste mauritane (Marocco), e figura tuttora sulle mense le più signorili.

A quell'epoca cominciavano a comparire sulle tavole i *pomponi* o meloni (2), quantunque la loro cultura fosse poco estesa ed imperfettamente praticata nelle provincie del Nord, tanto che a mezzo XVI secolo, il Bruyérin Champier citava i Languedoccesi come i soli capaci di produrre degli eccellenti *sucrins* (*zuccherini*) — « così denominati, dicono Carlo Estienne ed il Liébault nella loro *Maison rustique*, perchè sembra che i giardinieri li irrorassero con acqua zuccherata o mielata ». Le angurie o cocomeri, infatti, non vennero in altre parti coltivate che nel mezzogiorno.

I cavoli, la di cui riputazione alimentare rimonta ai tempi antichi, e furono tanto lodati dai Pittagorici, s'erano, già dopo quell'epoca, moltiplicati in differenti specie, come per la maggior parte ci pervennero sino a noi: cavoli pomati, romani bianchi, cabusi, pasquini (perchè venivano verso Pasqua), ecc.; ma il primo posto spettava al cavolo di *Senlis*, le di cui foglie, quando si spiegavano, esalavano un odore « più grato del muschio e dell'ambra », dice un vecchio autore francese e la di cui specie dev'essersi evidentemente persa, allorchè le erbe aromatiche, le quali erano in grande onore nelle cucine dei nostri avi, caddero in discredito e furono addirittura messe in disparte.

Antitesi, o meglio paradosso gastronomico strano; per quell'epoca in cui la maggiorana, il carvì, il basilico, il coriandolo, la lavanda o spigonardo, il timo, l'issopo, il rosmarino, il serpoleto, la ruta, ecc., godevano del privilegio di comunicare alle salse ed agli arrosti il loro gusto eccitante, era pure l'epoca in cui s'immetteva sulle migliori tavole delle erbe essenzialmente fredde ed insipide, come la malva e la brionia, detta anche vitalba o zucca selvatica, ed i fiori di sambuco.

Il cetriuolo, quantunque ricercato, passava per un alimento malsano poichè dicevano che gli abitanti del Forez, i quali ne mangiavano molto, erano soggetti a delle febbri periodiche, che, in realtà, erano prodotte piuttosto da emanazioni palustri, atteso che, a quell'epoca la regione era coperta da numerose acque stagnanti.

Le lenticchie, ora ritenute salubri, vennero per molto tempo, puranco, tenute in suspicione: così, secondo Liébault, esse erano di difficile digestione, nocive allo stomaco, flatulenti, e capaci d'affuscare la vista e di generare sogni cattivi! Invece le fave fresche, specialmente quelle che si vendevano alla celebre fiera di Landit, facevano parte dei pasti i più delicati, unitamente ai piselli che, nel XVI secolo, passavano, in certa maniera, come pietanza Reale; l'uso comune essendo di mangiarli colla così detta « panzetta » di maiale (lardo grasso e magro dell'addome), venivano detti « piselli al lardo ».

Il napo o navello era pur esso un legume prediletto dei Parigini. « Questa derrata è per essi, dice Carlo Estienne, ció che sono le grosse rape per i Limogini ». Venivano stimati specialmente quelli di Maisons, di Vaugirard e d'Aubervilliers. Venivano posti in guarnitura alla carne porcina, dell'oca, dell'anitra, per imbeversi del grasso; i navi colle carote e cipolle contribuivano a confe-

---

dinale Gonzaga venne da S. S. Pio II posto tra i 60 abbreviatori, collegio da lui istituito affinchè estendessero i brevi pontifizi in istile purgato. Venne tradotto in prigione per libello famoso contro papa Paolo II, di cui anche sparlò nella sua « Vita dei Papi ». Sisto IV, che succedette a costui nel soglio ponteficale, lo pose bibliotecario della Vaticana; e in quel posto morì nel 1481, di circa 60 anni. Oltre al suo trattato De obsoniis, *pubblicò, appunto nel 1481 a Cividale del Friuli, un libro*: De honesta voluptate et valetudine, de ratione victui et modo vivendi. De natura rerum et de arte coquendi; *libri X, che trattano del mangiare sano e del modo di apprestare le vivande.*

(2) *Rinomati vennero in seguito quelli di Cantalupo, nel Lazio, che molti italiani chiamano francesamente* Cantaloup, *quasi fossero d'origine straniera* (*Vedi nota* 2, *a pag. 215 del I volume*).

zionare il così detto *navarrin* che è una specie di *ragoût* di montone con legumi ed erbe aromatiche condite da spezierie. Finalmente si coltivavano in Francia, nel 1574, al dire di Liébaudy, quattro specie di lattughe: la piccola, la comune, la ricciuta e la romana, di cui mastro Francesco Rabelais aveva spedito in Francia la semente al suo amico il vescovo Mailezais, allorchè lui si trovava a Roma col cardinale di Bellay, nel 1537; quest'insalata ricevette, conseguentemente, il nome d'origine che conserva tuttora. Del resto, i nostri antenati, scrive il Lacroix, erano grandi amatori d'insalata; non si serviva un pranzo che non ne venissero offerte tre o quattro specie diverse.

Non ho mancato di consultare il libro succitato del Platina, per vedere se, per avventura, vi fosse indicata qualche ortaglia o legume differente dai precedenti, ma poco o nulla vi ho trovato di nuovo.

Nel libro VII, dopo avere esordito coll'enumerazione dei varii grani e cereali in uso ai suoi tempi ed a quelli dei Romani, sulle indicazioni di Celso, di Plinio, di Columella, ecc., menziona — più a scopo igienico che a culinario — i semi di canape, di sambuco, di zucca, ecc. per le semate; quindi accenna agli spinaci (*atriplex*), alle rape (*rapum*), ai navoni (*napum*), alla bietola (*bleta*), ai cavoli (*brasica*) detti volgarmente cavoli dal caule o torso (*thyrsus*) che tra le piante oleriche è molto sviluppato, onde l'etimologia di *caulerium* della bassa latinità secondo il Decange (1).

Il libro di Cucina dal Codice della Bibl. Univ. di Bologna, incomincia appunto coll'insegnare *a fare i Cauli bianchi ben cotti*, principiando dai *torsi del caulo* ben mondati « *sì che de le frondi niente ci rimanga* »; continuando aggiunge: « *e troncali nel tenero della cima: e quando bolle la pentola, con olio et acqua, gittavi dentro: detti torsi, o vero bianchi de' cauli, e mettivi del bianco di finocchi, et falli tanto bollire, che sia bene spesso. Et se vuoli, puoi ponervi dentro olio, o brodo di carne, o di cappone, pepe, polvere di spezie, ova dibattute, e zafferano a colorare: e dà al Signore.*

Quindi passa ad insegnare il modo di fare *i cauli verdi con carne*, cioè le cime o frondi del cavolo, facendole bollire per essere mangiate condite con uova e spezie, oppure per venire — dopo la bollitura — fritte e versate in scodelle con brodo e spezie.

E, posto che siamo su questo raro *Libro di cocina*, accennerò, per sommi titoli, ai varii legumi di cui dà la ricetta per far cuocere: « De le foglie minute, et dei finocchi » — le foglie minute sono spinaci e biete, od anche in un'altra vivanda, la boraggine, ecc. « Salsa di finocchio » — « De' senacioni, ecc. » — « De' cauli rapazoli » — « De la senape » — « De li sparaci » — « De' le lattughe » — « De' le zucche » — « De' naponi » — « De' raponcelli (*o paperdelli*) » — « de' le rape », ecc.; tralascio i legumi e gli agliacei, come le cipolle, porri, ecc.

(1) *Al latino Caulis si riattacca il nome cavolo, che in spagnuolo chiamano* col, *in provenzale* caul. *E il latino caulis si riattacca a sua volta al greco* kaulos, *che vuol dire stelo, fusto. I botanici dicono che i cavoli appartengono alla famiglia delle crocifere, uno dei suoi caratteri è di mandare odore di gas solfidrico, quando vanno decomponendosi. Malgrado la sua volgarità, il cavolo ha pur la sua patente di nobiltà la quale risale anche più in là delle crociate. I Greci, al dire di Luciano, credevano che questa pianta dovesse la sua origine nientemeno che al sudore di Giunone, la sposa e consorte del sommo Giove! Del resto, questo legume, prediletto dalla tavola del povero artigiano, trova buona accoglienza alle ricche imbandigioni, quando però osservi le convenienze sociali, e si presenti accompagnato, per esempio: da una pernice! Il cavolo fu impiegato in medicina: Galeno ha un capitolo sulle virtù medicamentose di questo legume. Catone lo riteneva un preservativo contro la peste. Dalla credenza superstiziosa che vi abbia un odio mortale tra cavolo e vigna, ne venne l'altra superstiziosa diceria che il cavolo fosse un ottimo antidoto contro l'ubbriachezza. La scuola salernitana lo indicava come un prezioso lassativo. Diogene, il cinico maligno, diceva ad Aristippo, il filosofo cortigiano: « Se tu sapessi che dolce gusto hanno i cavoli, non faresti la corte ai grandi ». A Diogene rispondeva però quell'altro: E se tu sapessi far la corte ai grandi non ti rassegneresti a mangiare cavoli. È rimasto poi celebre negli aneddoti quello che si riferisce a Richelieu, a proposito di cavoli. Un modesto predicatore aveva fatta la sua predica dinanzi al celebre cardinale senza punto mostrarsi preoccupato per la presenza dell'inaspettato ascoltatore. Avendogliene il cardinale fatto i suoi complimenti, il predicatore rispose:*

— Eminenza, c'ero preparato. Nella mia campagna mi esercitavo a predicare in un campo di cavoli, fra i quali ve n'era un solo rosso. Ed è a quello soltanto, cui mi indirizzavo. — Lascio immaginare il naso del cardinale!

Un altro *Libro di cucina* desunto dal Frati da un Codice Casanatense, insegna anche a fare vivande di cime di vite! Eccone la ricetta:

XXII. CIME DI VITE. — « *Se tu vo' fare cime de vite, toli le cime ritorte e fale lessare un pocho: quando sono un pocho bolite, traile fuora e strucha ben fuora l'acqua e poy frizelli molto e grasso, e poy toy verzus* (agresto), *et aqua, e specie, e sale; distempera insiema e meti sopra e lassa ben bolire. Poy toy un poco de ozaiorana, e destemperalo con aqua, e meti sopra e serà bono* ».

In quanto alla ozaiorana sunnominata, non si sà se abbia voluto accennare alla maggiorana, o più probabilmente allo zafferano, perchè dice: *destemperalo con aqua.*

Nello stesso libro di cucina, abbiamo una specie di « frittata rognosa » come la chiamano i Piemontesi, e che addimandasi *Enolata over inolata*, fatta con *Enula campana.*

« *Toy enola e mondala, tayala, e poy pestala con panza de porcho cruda, e mitige formaio fresco e distempera con ova e fay una crosta e mitila in la padella, e mitige onto colato e fala coxere* ». In seguito, al paragr. XXXVI, insegna a far vivanda d'*herbetella de quaresima;* ecco la formula:

« *Se tu voy fare erbette de quaresima cum olio, toy li herbe, zoè* (cioè): *spinace, e blide, petrosemolo, e mente, e maiorana poca, ben monde e ben lavate, e fale alessare. Quando sono presso che cotte, cola fuora l'aqua e strucha ben fuora a mano, po' le batte con coltello, po' le bati cum lo mazo, po' lo miti in la pignata e sofrigeli con l'olio e con al sale tanto che basta; poy li miti quella lessadura sopra, e fay chosere si che siano strette e poy tray in suso e lasalle ripossare. Quando vanno a tavola, menestra e polverizza sopra spezie* ».

Dopo il libro del Platina, un'altro libro che ci imforma minutamente sulla gastronomia ed arte culinaria del XVI, è quello prèziosissimo intitolato « LA SINGOLARE DOTTRINA DI M. DOMENICO ROMOLI », che tratta anche dell'ufficio dello Scalco, dei condimenti di tutte le vivande. Le stagioni che si convengono a tutti gli animali, Uccelli, e Pesci, Banchetti di ogni tempo, e mangiare da apparecchiarsi, di dì in dì, per tutto l'anno à Prencipi, con la dechiaratione della qualità delle carni di tutti gli animali, e pesci, e di tutte le vivande circa la sanità. « Nel fine, un breve trattato del reggimento della sanità. Edito a Venezia per Michele Tramezino MDLX, all'insegna della Sibilla; in ottavo, di carte 376 doppie ».

Il Domenico Romoli, nobile Fiorentino, detto il Panunto, perchè inventò il *panunto* (fette di pane sottili, arrostite alla bragia e messe a soffriggere con burro, per servire, quali: il *pan dorato* e la *tranche* dei francesi, di canapè o divano agli uccelli arrostiti allo spiedo, quali: beccaccie, pernici, quaglie, o ai spinaci, ecc., fu egli, al suo tempo, scalco di papa Giulio III e di arte culinaria e gastronomia peritissimo, come pure d'igiene dei cibi, come si legge nell'ultima parte del suo trattato.

Ora, avendo io consultato anche questo libro circa i legumi, le erbe, i condimenti (Lib. IX), trovai che l'autore, dietro la scorta ed i precetti di Dioscoride e del Mattioli — che ne scrisse i commentarii — insegna primieramente a distinguere quando le erbe siano, dal lato igienico, di natura calda o fredda, umida o secca, senza aver bisogno del consiglio dei medici « i quali non possono sempre aversi attaccati alla cintola nei bisogni ». « È l'odorato, quindi il sapore che deve fare queste distinzioni. « Quanto più saranno odorifere tanto più diremo essere calide, scrive l'autore, perchè l'odore nasce da una certa benchè assoluta calidità, come è l'odore della maiorana, menta, basilico e simili erbe..... ». Quindi, parlando del sapore, il quale deve controllare l'odore per giudicare se questa erba è piccante o insipida, come la zucca, la lattuca e simili, chiama le prime calide e le seconde frigide, e via dicendo nel distinguere la frigidità dell'acetosa perchè acida; l'umidità di un'altra se è amara; la siccità e stitichezza d'una quarta. Egli consiglia, nel Capo LXXXV, d'astenersi dalle piante selvatiche, perchè di poco nutrimento, buone soltanto per chi fa digiuno ed astinenza, e d'attenersi a quelle coltivate negli orti, perchè essendo coltivate in terra grassa hanno più sostanza alibile e riescono più nutritive.

Solo, dice, si possono le erbe mangiare in poca quantità « perchè hamettano gli humori, et non dan nutrimento ». Conferma l'opinione d'Averrois (*Averroé che il gran commento feo* ; cioè d'Aristotele), « essere tutte le herbe di lor natura tendenti à humore melanconico, eccetto la lattuca, et la buglossa ». Quindi passa a descrivere le qualità fisiologiche degli erbaggi : Acetosa, Basilico (grande e piccolo), Biete, Borraggine, Buglossa, Cauli, Indivia, Cicoria, Ruchetta, Finocchio, Lattuca, Maiorana, Melissa, Pretrosemolo, Rosmarino, Ruta, Salvia, Senape, Spinaci (1), Sparagi, Aglio, Scalogne, Cipolle, Carote o Pastinache, Navoni, Rape, Porri, Cappari, Rafani, Cardi o Carcioti. Nel capo X parla dei legumi e del modo di farli ben cuocere, cominciando dal farro, dal riso, dal cece bianco e rosso, dalle fave, ecc., sino alle lenticchie, ai lupini, ai fagiuoli, alla cicerchia, ai piselli, all'anice e al cimino.

Il curioso è di leggere le opinioni mediche che si avevano a quei tempi sulle virtù oppure sugli inconvenienti di ogni pianta : erbaggi, legumi, insalate e condimenti, basate sulle dottrine antiche di Aristotile (2), di Celso, di Plinio, di Galeno, di Pitagora, di Solino, di Dioscoride, ecc., di quelle degli arabi come Avicenna e della Scuola Salernitana venendo sino al bolognese Mattioli, insigne botanico, e Baldassare Pisanelli, medico celebre, di cui alcune sono ancor tuttora nel volgo radicate, specialmente le più assurde, come la ricetta dell'olio balsamico chiamato *Barbolaio*, di fiori di rosmarino, data da un dotto arabo, che guarirebbe tutti i mali ; così pure la virtù, molto ortodossa, di fugare i Demonii che avrebbe un rametto di rosmarino ! Stupenda l'argomentazione di quel portoghese che afferma avere gli asini miglior stomaco degli uomini perchè mangiano e digeriscono i cardi anche selvatici. Il Cristoforo di Messisburgo, come pure lo Scappi, parlano delle *Mollegnane* (dette enche *pomi di sdegno*), che non sono altro che le *melanzane*, e il Tanari nella sua opera « L'economia del gentiluomo in villa », e precisamente nel libro IV, dice : « più conosciuti sono i Melenzani in Liguria, a Roma, che in queste parti (*nell'Emilia*), così detti, quasi *Mala insana*, perchè mangiati, turbano la mente ». Aggiunge che è piuttosto cibo per gli Ebrei.

Secondo lo Scappi, invece (V. lib. III, dal cap. CCXXXi a CCXXXii), le molignane sono utili specialmente in giorno quadragesimale, ed insegna a farle sottestare cioè — dopo averle mondate della buccia e tagliate in lungo a fette, e fatte perlessare e sgocciolare su d'un tagliere — infarinate e disposte a strati in un tegame di terra unto d'olio, « *spargendovi sopra menta, majorana, pimpinella, e petrosemolo battuto, e cime di finocchio fresco battuto, ovvero finocchio secco e spigoli d'agli ammaccati, pepe, canella, garofani, sale a sufficienza, sbruffandole d'agresto, e spolverizzandole di zuccaro et in questo modo se ne faranno due o tre suoli, facendoli cuocere nel modo che si cuoceno le torte, et come saranno cotte, servanosi caldi in piatti con il loro brodo sopra, e se non sarà giorno di vigilia si tramezzeranno di fette di provatura o di cascio et pangrattato, et in loco d'olio si adoprerà butiro* ». Una vivanda molto in uso a Roma, all'epoca dello Scappi, è la zazzera (Cap. CCXXViii) fatta con scorze di zucca, le quali venivano portate da Savona « *secche ed a mazzuoli legati nel modo che si legano le gavette di corde da liuto, e son bianchissime e pareno stringhe di corame bianco e quando son cotte, una libra di esse farà cinque piatti, e per cuocere si fanno perlessare in acqua che bolla, e perlessate si tagliano in pezzuoli, et se ne fa minestra co' cipollette battute nel modo*

(1) *Il marchese Tanara di Bologna* (*Lib. IV pag. 257 del suo libro :* L'Economia del gentiluomo in villa) *insegna a far torta, detta* Gussone, *co' spinaci, uva secca, noci trite, mosto cotto ; così pure tortelli.*

(2) *S'attribuiva pure al cavolo il potere d'impedire l'ubbriachezza* : « Affirmat Aristoteles in Problematibus — *scrive il Platina nel lib. VII* — nil seque ebrietati mederi quam brassicam ». *In Francia, invece, e nella stessa Parigi si usa, per dissipare i fumi dell'ubbriachezza, di mangiare la zuppa di cipolla e formaggio* (soupe à l'oignon et fromage) ; *e questo pregiudizio vige specialmente tra gli studenti del* Quartier latin, *di cui molti sono futuri medici !... Sali ammoniacali ci vogliono, altro che cavoli e cipolle ! Inquanto ai fagiuoli, si doveva — secondo il Platina — bere vino schietto, subito dopo averli mangiati, per digerirli :* « Vinum merum post phaseolos bibendum omnino est ».

che si fa delle fresche, ma sòn molto migliori da poi che sono perlessate co' petrosemolo e herbuccie e spigoli d'agli battuti e si servono co' pepe e sugo di melangole sopra. Nel medesimo modo si possono accomodare le pastinache selvatiche che saranno perlessate, e le scorze di rape, e di melloni secchi, e habbiasi avvertenza che hanno da essere poste al foco in acqua che bolla, e non fredda, perchè non si cocerebbero ».

Ho voluto citare queste zazzere di scorze di zucca, per dimostrare come i cuochi celebri di quei tempi, malgrado fossero al servizio d'un papa molto ghiotto quale Pio IV (un Mediceo di Milano), pure tiravano risorse da qualsiasi alimento, anche il più volgare, come dalla « cime di rape » e dalle scorze di zucche (molto in uso tuttora in Roma, e direbbonsi anzi « alla romana »), e che consistono nei grumoli (le cime di rape) e nella scorza stessa di esse rape affettata a liste come mondature, e si usa d'ordinario a levare la scorza di un limone; il prelessato e *strascinato* in padella e bagnato con vino e succo di limone; occorrono, però, rape fresche e tenere. Facevano torte e minestre di cipolle (V. Cap. CCXXXiii e IV) e di rape, di cavoli torzuti, minestra di biete, boragine e buglossa (V. Cap. CCXLV), di cicoria, luppoli fritti, e vivande di cicerchie, di ceci infranti, di fave, lenticchie e simili.

Così, pure (LXV), il suddetto Libro di Cucina c'insegna a fare *Rapa armata*, che s'usa ancora oggidì: « rava alla teggia ». Tornando alle vivande che il Platina indica come apprestabili coi precedenti legumi, nomina la *puréa* (*puls*) o paniccia di fava, la fava infranta, la zucca al latte, particolarmente dà la ricetta per confezionare il *Carabazum Catellonicum*, dal nome d'una cucurbitacea denominata così ostrogoticamente; il *leucophagum catellonicum*, il *verzusum*, il *minutal*, il *canabinum*, il *ciborium croceum*, le *zanzarellas albas*, e varii altri dolciumi a base di fecole miste a mandorle monde e peste, a zucchero, zafferano, fior di sambuco, semi di canape, e d'altri aromi allora molto in voga. Così, nel libro III, egli enumera: le mandorle, le avellane, i pignoli, le castagne, le carrube (*silique*), i pistacchi, il pepe, il garofano, il cinnamomo, il gingembro, la noce moscata, il croco o zafferano, gli agli, le cipolle, i porri, il finocchio, il cumino columbo, l'anice, il papavero, il coriandolo, la menta, l'appio, il serpillo, il puleggio, il cardo di Cartagine e di Cordova, la salvia, l'ozzimo o basilico, la ruta, l'eruca o ruchetta, il nasturzio, la timbra o satureia (santoreggia), la nipitella, l'aneto, il timo, l'origano, il caprifoglio, l'amaraco — detto anche sansuco o *erba persa* dei genovesi — l'enula, il sisimbrio — o sisembro, menta romana — l'oramerino, il marrabbio, l'abrotano o abruotino, la corona bubola, il petroselino o appio (prezzemolo), l'assenzio, le bacche e foglie di lauro, ecc. Egli non parla — come si vede del dragoncello (*estragon* dei francesi) tanto usato nelle salse all'agro-dolce, nell'aceto e nelle mostarde di Dijon, quale imbalsamatore. Menziona però il juniperus o ginepro quando parla del modo di cucinare i tordi ed i fegatelli di maiale. Dell'*asperula odorata*, che i tedeschi ora mettono, nel maggio, in fusione nel vino (mai wein) del Reno o nella birra, come pure dell'issopo ed altre labiate balsamifere, il Platina non fà menzione.

Nel libro IV, tra le insalate che si mangiano cotte e crude, dette *conditura*, oltre alle *lattughe* vantate da Apulejo come conciliatrici del sonno, menziona l'*indivia*, che distingue in *sativa* ed in *agrestis*; la buglossa o borragine, la portulaca o porcellana, la malva, l'*intubus* o cicorea, la salsifraga, la pimpinella o bibinella, l'acetosella, l'asparago, il lupulo, il cappero, la pastinaca o carota, ecc. Inquanto a funghi usavano i prugnoli, i castagnoli e tartufoli.

*
* *

Dopo la scoperta delle Americhe e della penetrazione nel cuore dell'Africa e dell'Asia, come pure, avendo la forza motrice del vapore affrettato il corso delle navi e reso più facili e frequenti le comunicazioni ed il traffico co' popoli dell'estremo oriente, quali i Cinesi ed i Giapponesi, la cucinaria vegetariana si è arricchita di una quantità di erbaggi ed ortaglie sconosciute agli antichi, come la patata, la tomata (dalla voce messicana *tomatte*) o pomodoro, i peperoni, il rabarbaro, e

varie leguminose, come la fava del Manduba e la fava della *Soya hispida*, colla quale si confeziona la salsa *sohia* dei giapponesi; varie radici o rizomi feculosi, quali il *sayù*, dalle cui radici si ricavano: la tapioca, la *manioca*, il midollo detto « cuore di palma » dell'Africa; la patata dolce (*batatos* o *monatos*), il *topinamburgo*, il *gombo* o *bamia* del Brasile, lo *stàkis* o *crosno* dei Giappone, ed il *Chayotte* e l'*Igname* della Cina. Così pure, da questi popoli orientali, oltre il *luffa* della Cina, imparammo a cucinare alcuni fiori, come quelli di glicina e di crisantemo, come già noi cucinavamo i fiori di borragine e quelli di zucca, riempiendo quest'ultimi di gustose midollate all'uso toscano e provenzale. Nelle metodologie francesi, si comprendono, sotto il nome di *legumi*, tutte le piante ortive (erbaggi e verdure), ed i legumi propriamente detti, sia se impiegati verdi, colla teca, come i fagiuolini, le tacole o piselli baccelloni. ecc., sia come semi, tanto verdi o freschi, come i piselli, le favè, i fagiuoli, ecc., quanto secchi come i suddetti, più i ceci e le lenti e le cicerchie; così pure vi comprendono alcune civaie che s'impiegano, come il grano turco, il riso, l'orzo, la segale, al pari di alcune fecole di radici, per fare creme, purèe, migliacci, bodini e flani. Così pongono tra i *Legumi*, i *farinacei*, ed altri che noi italiani trattiamo nelle *Minestre asciutte*, anche se debbano servire di lettiera o di contorno a vivande di carne, sia da macello, che di pollame, che di cacciagione.

Perciò noi faremo distinzione tra le piante erbacee o erbaggi propriamente detti, di cui alcuni individui forniscono quasi tutta la pianta intiera alla consumazione, altre soltanto una parte, come: foglie o fronde, steli, canne, coste o pezzioli, radici, tubercoli, gemme, polloni (come il luppolo) o stoloni (come l'asparagio), grani o sementi, fiori (come le zucche, la glicina, il nasturzio, l'acacia, le balsamine, il crisantemo, ecc.); bottoni (come i capperi), e finalmente stipule o brattee come quelle che costituiscono quella pigna del carciofo, che rinserra il ricettacolo del fiore. Comprenderemo anche le erbe aromatiche ortive, che danno sapore oltre gli agli e le cipolle.

I legumi, come altri erbaggi, si distinguono in *freschi*, in *secchi* e *conservati*. Tra i primi, molto apprezzati sono i *primizi* che, come gli asparagi, i carciofi, i pisellini, i fagiolini, i « cornetti », le favette, le taccole, i zucchetti, i broccoletti e cavoli fiori ed altre verdure uso insalata formano la delizia dei buongustai, anche se non vegetariani.

Cenni gastronomo-igienici sugli Erbaggi.

Senza aprire una vana discussione sulla vessata questione del vegeterismo, che data nientemeno dal crotoniate Pitagora, che insegnò ai suoi discepoli a nutrirsi esclusivamente di vegetali ad abborrire la carne, io dirò che l'uomo è omnivoro, come difatti lo prova la sua dentatura integrale composta d'*incisivi* come i ruminanti ed altri animali erbivori; di *canini* aguzzi per dilaniare le carni come i carnivori; di *molari*, per triturare e macinare i grani di biade o civaie, come gli animali granivori. Perciò l'uomo deve usare e non abusare di tutti i doni della Natura, sia del Dio Como che delle dee Cerere, Pomona e degli dei Vertunno e Silvano, nonchè di Priapo custode degli orti e dei verzieri.

« Che vi siano delle persone originali che per deliberata volontà preferiscono un'insalata di cavolo verzotto, uno stufato di spinaci ad un « rosbiffe » pillottato, ad un cibreo di fegati di pollo, l'ammetto come vero; ma credo fermamente — scriveva nel 1881 il collega dottor Oscar Giacchi nel suo libro: *Il medico in cucina* — che il più delle volte queste predilezioni stravaganti siano forzose come la carta moneta del nostro felicissimo reame, e che quei signori appassionati per i broccoli e le rape, manderebbero al diavolo tutti gli orti e tutti gli ortolani, se il pollajolo e il macellaro non avessero il brutto vizio di farsi pagare e pagare molto bene.

« Non ostante è verissimo che l'igiene alimentare reclama che anche il regno vegetabile concorra alla giornaliera provvista delle nostre rispettabili budella, ed è pure verità, che l'esperienza conferma pienamente, che il nostro gorgozzolo disimpegna più volentieri il suo lavoro mescolando i materiali forniti dalle stalle con quelli che provengono dai campi.

« Ed anco nel regno della Flora vi sono i nobili e i plebei, ed anco gli orti, nella loro semplicissima modestia, hanno i posticini riservati agli opulenti, sui quali il povero ha il permesso solamente di poter guardare e sospirare. In questi posticini riserbati nascono gli asparagi, i carciofi e i piselli primaticci, venuti su per le cure indefesse del guardiano e per virtù di certo condimento molto diverso dall'ambrosia.

« Diceva dunque — ripiglia il filo del discorso il prefato autore dopo avere fatta una digressione sulla coltura razionale che i Lucchesi praticano nei loro orti da dove ricavano tanti lauti guadagni — che i carciofi, gli asparagi e i piselli primaticci forniscono alla tavola del ricco un manicaretto giustamente ricercato che, dopo i rigori dell'inverno, conforta la bocca col suo sapore delicato, e solleva lo spirito rammentandogli la primavera che s'avanza. Oh sì davvero che una porzione di stufato di pisellini teneri come il burro e dolci come il miele, un mazzetto di asparagi del calibro di una penna da scrivere, conditi con *pinzimonio*, una mezza dozzina di carciofetti, poco più grossi di una mandorla, in frittura, mangiati ai primi di marzo o sul finire del febbraio — per dirla alla maniera di Medoro Savini, deputato e romanziere — dischiudono un lembo di cielo ai pochi mortali fortunati che possono dire al loro cuoco: « spendi pure quanto vuoi, ma ricordati che siamo nati per godere ».

« Il mezzo ceto, ed a più forte ragione lo sciame dei pezzenti — nel numero dei quali entrano pure certi poveri diavoli costretti a vestire in eleganza — deve aspettare a provvedersi questi cibi quando non sono più degni del labbro signorile; il che vuol dire quando hanno perduto colla loro giovinezza il merito migliore. Quando i carciofi hanno messo gli spuntoni, quando le fave hanno le unghie appariscenti come quelle d'un plebeo, quando i piselli sono divenuti grossi come un *Pater noster* da corona, bisogna avere pochi quattrini e moltissimo appetito per fare loro il viso allegro.

« Non così degli asparagi, i quali anche adulti sono sempre gustosissimi e, quel che più monta, nutrienti e di facilissima digestione; ed è un peccato dei più grossi che questo cibo dolce e rinfrescante abbia il triste privilegio di comunicare all'orina un odore disgustoso.

« Pur troppo in certe speciali circostanze questa impertinente proprietà potrebbe dar luogo a qualche inconveniente; ma l'arte che corregge la natura ha pensato a scongiurarlo con poche goccie di trementina versate in quel vaso che non è certo un vaso etrusco. Con questa precauzione facilissima, quella puzza inevitabile si converte in gratissimo odore di viole ».

E siccome il dotto sullodato collega sorvola con tanta leggiadria sui varî erbaggi e legumi, riassumendone, con spirito acuto e talora lievemente mordace, le loro qualità ed inconvenienti, come fece dall'asparago succitato, svolazzando sull'ali della sua fantasia nell'orto potagiero, come la libellula o come l'ape, così preferisco, alla mia pedestre prosa, sostituire alcune argute considerazioni del tanto buono e compianto Giacchi, che varranno a condire, col sale attico del suo stile smagliante e forbito, la volgarità del soggetto « in trattamento », per dirla con espressione cucinaria.

« Fra gli erbaggi di un uso eminentemente popolare sono obbligato a mettere in cima i tubercoli di quella pianta solanacea a cui gl'italiani danno il nome di patate, e che i francesi chiamano « pomi della terra », quasi gli altri fossero del cielo.

« Gl'inglesi furono i primi a coltivare questo tesoro vegetale proveniente dall'America, e quei biondi figli della nebbiosa Albione se ne trovarono tanto bene che, oggi stesso, in mezzo alle loro ricchezze favolose, non sanno dimenticare questo cibo ricco di fecola scipita, che le altre nazioni relegano volentieri alla turba affamata dei plebei.

« Colui che concludesse che la patata è un alimento inutile e insalubre proferirebbe, pur troppo, una bestemmia contro la Provvidenza che ci regalato un frutto di facile coltura e di una fecondità meravigliosa; ma, chi all'opposto, volesse sostenere il suo primato sulle altre vettovaglie a basso prezzo, commetterebbe un'ingiustizia imperdonabile a danno di tant'altri prodotti dell'orto e delle selve.

« Per la mia parte, per non far torto a sir Walter Raleigh, che ci portò questo regalo da quella terra che divinò l'eroe di Cogoleto, ne mangio la mia parte in capo all'anno; ma per tenere una via conciliativa fra i suoi panegiristi e i suoi accaniti detrattori, uso sempre la prudenza di ricorrere alla ghiotta, piuttostochè a tutti gli altri mezzi di cottura.

« Il cavolo nelle numerose sue varietà figura fra gli erbaggi più cercati, perchè serve d'ingrediente principale alle minestre sul brodo di legumi per le quali hanno tanto simpatia i molti che conducono vita di privazione e di fatiche, perchè non possono averla colle zuppe osmazotiche lasciate in privilegio ai pochi che vivono di ozio e di piacere, e perchè somministrano direttamente un companatico che la stessa mensa aristocratica nei giorni di capriccio gli accorda un pochino volentieri.

« Il cavolo fiore specialmente, appena estratto dal paiolo, e condito con *acciugata* senza risparmio nè di olio nè di acciughe, è una pietanza appetitosa quanto mai, e non può negarsi che si addica egregiamente dopo aver mangiato un buon fritto e un buon arrosto. Ma se il cavolo fa prove di senno e di va-

lore pugnando in compagnia degli altri prodi, rimasto solo a comandare il campo di battaglia, diventa un campione fiacco o poco esperto che compromette la giornata.

« E lasciando da parte le metafore, dobbiamo ritenere che i cavoli, qualunque sia la specie a cui appartengono, sono sostanze alimentari rispettabili, quando si presentano stretti in intimo connubio con un pezzo di mammifero o con un volatile domestico o selvatico, o quando servono di dolce correttivo ad altre pietanze ricche di fibrina, di albumina o di principî stimolanti. Di per sè stessi sono gravi all'apparecchio digestivo, flatulenti e ben poco sostanziosi (*omissis*).

« Con questa pianta appartenente alle crucifere, e quindi della stessa famiglia di molti fra gli infiniti cavalieri del nostro felicissimo reame, si prepara il *sauer-kraut* dei tedeschi o *choucroute* dei francesi, tritando finamente il cavol bianco e pestandolo come l'uva dentro un tino e lasciandolo chiuso a fermentare per 4 a 5 settimane. Dicono che questo pottiniccio sia un eccellente condimento per il lesso, e che aiuti eccellentemente i processi digestivi, e sarà verissimo l'uno e l'altro requisito; ma, per la mia parte, preferisco a questo intingolo straniero, una cucchiaiata di semplice mostarda, magari un peperone, un ramolaccio, persuaso che non è roba putrefatta, e che pizzica abbastanza per sollecitare le funzioni stomacali, che, per grazia del cielo, in me sono abbastanza rigogliose per non avere bisogno degli stimoli tedeschi.

« Il cavolo però sarà sempre un cibo indigesto e flatulento, e se non vi fosse altro rimprovero da fargli vi sarebbe pur sempre quello delle cattive esalazioni che spande nella sua cottura, e che riempiono la casa di un odore così ignobile che inspira a primo acchito l'idea della miseria.

« Lo stesso non può però dirsi delle rape, di cui si utilizzano le foglie e le radici globose che raggiungono talvolta il volume di una testa umana, per la qual cosa il titolo di testa di rapa regalato a certi buoni padroni riesce preciso a meraviglia.

« Le fronde lessate, e quindi rifatte nel tegame colla carne di majale, forniscono una pietanza saporita e molto tenera che incontra il gradimento generale, come servono di piacevole contorno al bollito di vitello le loro sottili estremità cotte all'acqua bollente e servite a modo d'insalata. I capi fatti bollire in precedenza e ridotti in piccoli frammenti, rappresentano uno dei migliori accessorî a certi stufati di famiglia, nei quali, se il protagonista rimanesse solo a spiegare le sue glorie, strapperebbe agli astanti certi sbadigli ben più tremendi, come quelli che provengono non dalla noia ma dall'appetito.

« Anche condite semplicemente coll'olio e coll'aceto queste radici della *brassica napum*, quando provengono da un terreno rigoglioso, offrono un alimento molto gradito e dirò pure, fino ad un certo punto sostanzioso, essendo tenere e molto zuccherine; e pei ragazzi specialmente meritano di essere preferiti alle insipide patate.

« La carota (della quale si usa solamente la radice), essendo alquanto essa pure zuccherina, ha diritto di aspirare all'onore della cucina; ma le sue fibre sono dure e indigeste, però molti la tengono in pregio per quel sapore aromatico e piccante che possiede.

« Molto migliore dell'itterica carota, è la rubiconda barbabietola, che contiene una quantità notevole di zucchero, e che cotta al forno diventa dolce e gentile come una fanciulla innamorata. Incisa in fette sottilissime ed aspersa di olio, di aceto e contornata di foglie di basilico, ci regala un'insalatina così cara che gli uomini certo la chiamerebbero la delizia pei pranzi signorili, se questa pianta, invece di vegetare ubertosa nel nostro clima temperato, esigesse la temperatura artificiale delle serre ed avesse, in conseguenza, un nomaccio forestiero ed un prezzo favoloso. Ma la sempliciona che si è mostrata contenta del paese e volle farla da generosa coi suoi connazionali, ha perduto ogni prestigio, e deve avere dicatti che l'industria si degni utilizzarla nella fabbricazione dello zucchero e dell'alcool, e che il povero bracciante, devoto all'insulsa polenta di granturco, le faccia la grazia d'accordarle, qualche volta, e, direi quasi per capriccio, l'onore di sfamare i suoi ragazzi. Quando si tratta d'ingiustizie, anche il povero ed il ricco si trovano d'accordo!

« Le zucche, le zucchette ed i suoi fiori forniscono in estate un vistoso contributo alle provvisioni vittuarie, ed io, per serbarmi giudice imparziale, debbo riconoscere in questo frutto un eccellente piatto di soccorso che si accetta volentieri nei dì canicolari, quando il corpo, riarso dal sole, richiede un vitto rinfrescante.

« Una frittura dei suoi fiori si gradisce volentieri, come si accetta con piacere un'insalata di zucchettine cotte bene per correggere l'aridità di un pezzo di bollito, quando al di fuori stride la cicala; ed il piacere va congiunto all'utile reale, poichè posseggono veramente proprietà nutritive e temperanti.

« Il cardo, che i toscani chiamano il *gobbo* per la forma curva che presenta, è poco nutritivo; ma cotto e spogliato della buccia, si presta in varî modi all'abilità del cuciniere, e riesce morbido in maniera che non compromette la buona digestione. Cucinato al cacio e al burro, o *trippato*, come si dice volgarmente, si converte in un manicaretto de' più grati, e piacevole pure riesce cotto al sugo della carne nel

tegame. Se poi lo stomaco fosse a sufficienza robusto, si può mangiare impunemente secondo il sistema piemontese, cioè crudo ed intinto nell'acciugata cotta al burro ed olio, maritata coll'aglio a sottilissime fette. Assicurano questi bravi compatriotti di Cavour, che per bere voluttuosamente una bottiglia di barbera o di barolo sia questo il mezzo più sicuro; ed io ci credo, poichè l'ho provato.

« Un vegetabile, che per la sua natura molle e lussuriosa rammenta l'Oriente, onde ebbe origine, è lo spinace, quella pianticella gentile e delicata che, simile ad una damigella fra i villani, nasce e vive in mezzo ai cavoli e alle cipolle degli orti i più modesti, dimenticando la nobiltà della sua stirpe e lo splendido cielo del suo patrio suolo.

« I chimici colla loro prosa sconfortante hanno cercato di toglierli il prestigio, d'involargli il credito e l'onore, mettendo in piazza la celata povertà de' suoi principî nutritivi; ma gli scortesi con tutta la loro indiscretezza non potranno arrivare a contrastargli la virtù del sapore delicato e la squisita gentilezza con cui si presta nell'accompagnare le ricche provvisioni del macello e del pollajo.

« Nessun altro ingrediente va quanto lui a rendere accettata con piacere una complicanza imposta dal gusto o dal bisogno ad una pietanza di carne grossa o di volatile; ed io scommetto volentieri che, di cento mangiatori, una sessantina, per lo meno, fanno maggiore festa a questo intruso che al personaggio principale. E la predilezione non è del tutto capricciosa, poichè è diventato un ladro in guanti gialli ed il gusto l'onora volentieri, e lo stomaco e gl'intestini gli affidano di buon grado il dolce incarico di rinfrescarli e calmarli quando ne avessero bisogno.

« Con una palla di spinaci, cotti all'acqua e ben spremuti, abbiamo sempre in pronto una pietanza che merita accoglienza, sia che venga preparata nel tegame col solo e semplice butirro, ovvero coll'olio, nel quale in precedenza siansi fatti grillettare quattro o cinque spicchi d'aglio, sia che v'intervenga la padella e prenda il nome di frittata che, senza tema di commettere ingiustizia, deve ritenersi come la regina di tutte le frittate.

« Alle mani poi dei cuochi valorosi, vale a dire nelle cucine signorili, ne vengono fuori tali sublimi produzioni che strappano un inno di gloria all'arte ed alla natura che seppero mettere insieme la torta di spinaci alla crema condensata, ed i celebri ravioli alla ricotta che rendono uno splendido trionfo a quest'erbaggio, che lo scienziato seguita a screditare perchè povero d'azoto.

« I francesi chiamano gli spinaci la scopa dello stomaco, e per dire il vero l'espressione non è molto esagerata, perchè, contenendo una quantità piuttosto rilevante di solfato di potassa, favoriscono quella funzione la quale sbarazza il corpo di un peso reso inutile, e solleva lo spirito da un pensiero quotidiano. Per questa apprezzabilissima virtù, li consiglio caldamente agli uomini biliosi, alle donne nervose, ai melanconici dell'uno e dell'altro sesso, ed a tutti coloro, e sono molti, che restano di malumore tutto il giorno se andò fallita la misteriosa faccenda del mattino (1).

« I legumi propriamente detti sono ben altrimenti nutritivi degli erbaggi; contenendo una porzione vistosa di *legumina*, sostanza azotata in alto grado, che per gli effetti nutritivi può reggere il confronto col glutine del pane, colla fibrina della carne, coll'albumina dell'uovo, colla caseina dei diversi latticini.

« I fagioli, fra i varî e rispettabili membri della medesima famiglia, hanno diritto alla progenitura; ne vengono quindi i ceci, le lenti, i piselli, le fave, le cicerchie che, sebbene figlioli meno ricchi, non cessano per questo di far onore all'illustre e rispettabile casato.

« Allo stato di freschezza questi semi, non avendo raggiunto la loro perfezione, abbondano di acqua e di materia zuccherina, e se riescono piacevoli al palato, l'uomo dovrebbe mostrarsi abbastanza prudente da rinunziarvi volentieri per non sprecare un tesoro incalcolabile. Convengo pienamente che un piatto di fagiolini sottili come un filo, cucinati al sugo di stracotto, tenterebbe il più severo anacoreta, ma, se si riflettesse seriamente che un giorno questi teneri rampolli, sacrificati alla fugace voluttà di un desinare, si sarebbero centuplicati in tant'armi poderose contro la fame de' nostri infelici proletari, ci pentiremmo amaramente di avere troncato in erba tante vite generose.

« I fagiuoli secchi, oltre la legumina, contengono dell'amido, delle materie grasse e zuccherine, nonchè gli stessi sali che fanno parte integrale del sangue e degli umori, e da questa sommaria esposizione si capisce facilmente quanto sian grandi i loro meriti.

---

(1) *Quì l'autore passa ai legumi, sottacendo alcuni erbaggi che, come il rumice o acetosella, per citarne uno, è tanto utile ad alcuni malati, specialmente delle vie urinarie, e per quelle scorbutiche e ciò per la non indifferente quantità di sali come: l'ossalato di potassa e di calce che contiene. Così pure la portulaca di cui si tratterà a suo tempo.*

Nota del Dott. A Cougnet.

« Questa sostanza alimentare, non mai lodata a sufficienza, è stata accusata, e non a torto, di dare sviluppo a molto gas intestinale; ma questo grave inconveniente può sicuramente scongiurarsi con un espediente facilissimo. È provato e riprovato da scientifiche esperienze che di questa triste proprietà flatulenta ne è dotata la scorza solamente, e che la polpa di per sè stessa permetterebbe al suo più indiscreto mangiatore di poter andare in qualunque conversazione di rispetto senza timore di compromettere o la pancia o la reputazione di educato.

« Dei fagioli se ne conoscono diverse varietà; ma saranno sempre preferibili quelli che presentano una scorza sottilissima, onde si cuociono più presto e riescono meno indigesti e meno flatulenti.

« I legumi in generale si mangiano conditi o si impiegano per la confezione delle minestre del bracciante che ha bisogno di spender poco e di risarcire le perdite dovute alle fatiche corporali: ed in verità vi dico che meglio del sugo di questi semi benedetti nessun altro alimento potrebbe soddisfare questa doppia e santa aspirazione. Ma gli stessi facoltosi non sdegnano questa pietanza popolare, ed un piatto, per esempio, di ceci cotti col segreto dei Padri Cappuccini, in un giorno di vigilia rigorosa, può competere coi molti dei guazzabugli aristocratici che l'arte provvede ai devoti che marciano in carrozza per rendere men duro il sagrifizio religioso. Però per quanto quei buoni Francescani possedano l'abilità di saper rendere morbidi e pastosi questi chicchi dorati del *cicer sativum* di Linneo — che i francesi, sempre motteggiatori, chiamano *pois chiche* — pure, restano molto, ma molto al disotto dei fagioli anche per facilità di digestione.

« La fava, il farro, la cicerchia, secondo il mio debole giudizio, sono cibi più convenienti ai quadrupedi che al bipede sapiente, sebbene, quanto si voglia, ricchi di legumina.

« Gli stessi appunti per altro non posso farli a riguardo delle lenti. Questo seme originario della Persia vegeta soltanto nei climi temperati, e nei terreni asciutti ed arenosi; e, per aggiunta, si guasta facilmente per la presenza dei *tonchi*, che vi scavano le loro gallerie senza bisogno d'aria compressa e di perforatrici, laonde il suo raccolto è sempre scarso e quindi il suo pregio piuttosto rilevante. Per quest'ultima ragione, e per avere dei meriti reali, può dirsi pasto più signorile che plebeo; e se quel povero Esaù, per quanto di corta elevatura, per un piatto di questo saporito cereale vendette la primogenitura a quel furbo di Giacobbe, è segno più che certo che anche in quei tempi fortunati si trattava di un boccone che non era roba da canaglia.

« E le lenti infatti, anche nel secolo attuale, riscuotono bella fama e giustamente; ed io sono più che persuaso che, se ai tempi di Giacobbe fossero usati gli zamponi ed i coteghini, quel brav'uomo, con tante fette di questi celebri prodotti modenesi adagiate sopra un morbido cuscino di questo legume succolento, comprava, da vero Ebreo, la progenitura di mezza, per lo meno, la Tribù.

« E lo zampone modenese sembra inventato a posta per essere stretto in tenero amplesso con queste vergini figlie della terra, e queste vergini figlie della terra sembrano nate e cresciute a bella posta per avere uno sposo caldo e poderoso come questo per temperarne gli ardori soverchi e per renderlo più grazioso e più benigno (1).

« Quelle preparazioni saporite composte di carne di majale ed arrichite di aromi di ogni genere, che formano una delle più belle glorie della patria di Romagnosi e di Ciro Menotti, riuscirebbero grandemente calorose o verrebbero a noia molto presto, se non fossero temperate dall'aggiunta di qualche sostanza lenitiva; e siccome l'uomo, fino dai tempi d'Orazio, vuol sempre congiungere l'utile col dilettevole, non poteva immaginare di meglio che ricorrere ai graziosissimo seme illustrato dalla Bibbia. Se si parla però di semplice insalata, i fagioli la vincono sopra tutti i loro colleghi conosciuti, e ve lo assicuro io con tutta la convinzione di un fiorentino puro sangue!.....

« La miglior cottura che possa darsi a questo preziosissimo legume, che Moleshcott chiama, con ragione, « la carne del povero », è quella che si pratica in Piemonte dalle persone di giudizio. Si tengono immersi i fagioli nell'acqua calda per due ore, e facendoli quindi bollire colle regole comuni addivengono morbidi e gentili. Nelle Marche tengono il sistema di gettar via la prima acqua dopo un bollore di mezz'ora, e dicono che con questa cautela si toglie nei legumi la triste proprietà di sviluppare l'importuno, e talora fatalissimo gas intestinale. Però, ad onta di questa salvaguardia, l'esperienza dimostrerebbe che difficilmente si evita la catastrofe.

« La cottura dei ceci è un problema di soluzione punto facile, ed il segreto dei Padri Cappuccini, che riescono a dare a quel legume la morbidezza del butirro, resta ancora avvolta nel buio del mistero. Il popolo possiede diversi modi per vincere, almeno in parte, la crudeltà di questi semi, e l'uso di tenerli

(1) *I passati di lenticchie e di marroni s'addicono ottimamente alla selvaggina, come vedremo in seguito.*

a molle per molte ore nell'acqua ove fu rinvenuto il baccalà (1), è tale che l'esperienza ha dovuto riconoscere lodevole; ma meglio di questo compenso, non sempre disponibile, riesce l'altro di aggiungere alla pentola qualche grammo di *potassa* o un sacchettino pien di cenere.

« Del resto, quando i ceci sono cotti in modo irreprensibile, sono un piatto che si mangia volentieri col semplice condimento di olio, aceto, pepe e sale ».

Dei funghi e dei tartufi parleremo in fondo a questo capitolo, non essendo nè erbaggi nè legumi, per quanto le metodologie, in generale, li assimilino e li descrivano insieme a questi prododotti dell'orto e del verziere.

Operazioni Preliminari.

Gli erbaggi e legumi contribuiscono a far vivande di tramezzi, molto apprezzate, ed anche servono come guarniture e lettiere. Essi subiscono alcuni trattamenti preliminari quì sotto indicati.

Prelessamento. — Questa operazione — antiteticamente ed anche impropriamente detta: « imbianchimento » o « sbianchimento », mentre invece tende a conservare a gran parte degli erbaggi la loro clorofila o principio che colora in verde le loro cellule — consiste, per alcune ortaglie, come gli spinaci, i fagiuolini verdi, taccole, ed altri erbaggi e legumi verdi, in una cottura condotta rapidamente ed in gran copia d'acqua, coll'intento di mantenerli verdi, e di far sparire, specialmente per certuni, quali: cavoli, sedani, cicorie, ecc., quell'acredine naturale che più o meno possedono. Per principio, gli erbaggi e legumi primaticci o novelli non si prelessano. Per quelli cui neccessita questa operazione, detta anche *bislessamento*, onde assicurarne la cottura, l'acqua si sala in ragione di 7 gr. per litro.

Rinfrescamento. — Non si dovrebbe rinfrescare, dopo il bislessamento, che gli erbaggi destinati ad essere bragiati, e quelli che l'esigenza del lavoro obbligano a prelessare molto tempo prima. Ma quelli che sono destinati ad essere legati subito dopo, non possono a meno di perdere del loro sapore venendo rinfrescati.

Cottura degli erbaggi all'inglese. — Si effettua semplicemente trattandoli all' acqua bollente. Vengono in seguito sgocciolati, asciugati, e montati in timballo, e serviti accompagnati da conchigliette di burro, lasciando a ciascun convitato la facoltà di condirseli a suo gusto. Tutti gli erbaggi e legumi verdi possono essere trattati e serviti all'inglese.

Cottura dei legumi secchi. — Benchè già ne abbiamo dato un cenno citando opinioni del dottor Oscar Giacchi, tuttavia aggiungeremo quella di distinti professionisti, dei quali alcuni pretendono, invece, essere un cattivo procedimento di mettere in molle i legumi secchi, argomentando così: Se sono dell'annata e di ottima qualità, è sufficiente marcarli all' acqua fredda e condurli lentamente all' ebollizione; a quel punto, si schiumano, si guarniscono, poi si lasciano cuocere adagino e coperti. Se, invece, i legumi sono troppo vecchi o di qualità inferiore, si possono mettere a bagnare; ma soltanto il tempo neccessario per gonfiarli, cioè non più di 2 ore. Il troppo prolungato ammollimento nell'acqua può determinare un principio di germinazione, ed in questo caso, gli elementi costitutivi dei legumi si alterano, perdono molto del loro valore nutritivo, e possono anche occasionare più o meno leggere indisposizioni.

Brasaggio degli erbaggi. — Questi vengono primieramente bislessati, rinfrescati, parati, e legati per tre insieme. Deposti in casserola col fondo tappezzato di bardelle di lardo, marcati come per gli altri brasaggi, e ricoperti pure di falde di lardo. Dopo averli messi a sudare, a casserola coperta, li bagnerete con fondo bianco, e farete cuocere adagino. A cottura finita, li sgocciolerete, slegherete, e parerete secondo

(1) *Altri, invece, con più razionalità li fanno cuocere nell'acqua dove vennero lessati gli spinaci; ora, come si disse, gli spinaci contengono molti sali, specialmente di solfato di potassa, e ciò potrebbe influire, chimicamente, sulla loro cottura. Più dei fagiuoli sono i ceci che a Nizza noi cuociamo con il detto sistema, ed anche colle bietole.*

(Note del dott. A. Cougnet).

la forma che loro conviene, e mantenuti in caldo in saltiero col fondo sgrassato e ridotto, se devono essere serviti immediatamente. Se, invece, devono essere preparati anticipatamente vengono ritirati in piatti o terrine speciali, colla loro cozione passata sopra bollente e senza essere sgrassata, e mantenuti in serbo, coperti con un foglio di carta.

Salse degli erbaggi bragiati. — E' il fondo d'abbragiatura ridotto e ben sgrassato; completato, in alcuni casi, mediante un'addizione di gelo o diaccia di carne, e, in certi altri casi, mediante una piccola quantità di semidiaccia e qualche goccia di limone.

Legamento degli erbaggi e legumi verdi al burro. — Primieramente vanno sgocciolati accuratamente. Si aggiunge subito il condimento che a loro s'addice: il burro; ed il legamento si effettua facendoli saltellare. Si avverta che il burro di legamento di un erbaggio o legume dev' essere addizionato sempre fuori del fuoco, affinchè si riesca a farle conservare il suo sapore integrale.

Legamento degli erbaggi e legumi colla panna. — Gli erbaggi o legumi destinati ad essere trattati in tal modo, devono essere tenuti piuttosto fermi. Sgocciolati a fondo, si pongono in casserola con quel tanto di panna fresca bollente da bagnarli senza però coprirli. Lasciateli finire di cuocere, ventilandoli di quando in quando, cioè, sollevandoli col cucchiaio in piccole masse, e poi lasciandoli cadere nella casserola. La panna o crema, appena intieramente ridotta, completate l'apprestamento con burro e poche goccie di sugo di limone. Il legamento può essere aumentato, legg rmente, se occorre, mediante addizione di salsa crema.

Creme e Passati di legumi ed erbaggi. — I passati o « purèe » di legumi secchi e di farinacei s'ottengono passando questi legumi cotti pel setaccio; essiccandoli poscia sul fuoco con un pezzo di burro, e mettendoli a punto con latte o panna. I passati di legumi acquosi e di alcuni erbaggi, come: i fagiuolini verdi tra i primi, i cavoli fiori, i crosni e simili tra i secondi, devono essere addizionati con una certa quantità di purèa di patate (il terzo o il quarto) onde ottenere il legamento. Le *Creme* dei legumi ed erbaggi s'ottengono sostituendo, pel legamento, alla purèa di patate una besciamella succolenta e serrata.

Salse per Erbaggi e Legumi.

Non vi sono veramente salse speciali per i legumi ed ortaglie, che si giovano di alcune tra le generiche, specialmente appartenenti alle *Salse bianche* ed al burro come la *Bastarda*, la salsa *Aurora*, *Mussolina* ed alcune altre generiche già mentovate, come la *Capperata*, l'*Acciugata*. Gli sparagi si giovano molto della salsa Olandese e di una altra sua derivata, la *Salsa Maltese*, che s'addicono pure ai pesci.

3266. — Salsa Maltese. — Mettete sul fuoco una casserola con 2 bicchieri di buon vino bianco asciutto, 6 granelli di pepe grossolanamente schiacciati, uno scalogno triturato e poca buccia d'arancia (1). Appena consumato il liquido, levate la casserola dal calore, ritirate la buccia dell'arancia ed aggiungete il sugo di 4 arance, 8 tuorli d'uovo e 50 gr. di burro; avanzate sull'angolo del fornello a mite calore e montate il composto, sbattendo con una frusta fino a quando è divenuto schiumoso ed ha gettato un piccolissimo bollo. Ritirate la casserola sulla tavola, e, seguitando a sbattere, incorporate 150 gr. di burro fresco, pezzetto a pezzetto, ed il sugo di mezzo limone. Accomodate di sale, versate 4 o 5 gocce di carminio per colorire la salsa come la scorza dell' arancia, passatela per stamigna, e servitela.

(1) *Veramente sarebbe anche indicata la buccia di melangola* (bigarrade *dei francesi*), *oppure del chinotto. Questa buccia viene da taluni unita alla salsa mentre cuoce, per venire in seguito eliminata passandola per stamigna. Alcuni rendono più piccante la* Salsa Maltese, *con aggiunta di qualche goccia di* Worcester Sauce, *dopo cotta.*

3267. — Salsa Brettone. — Questa salsa è specialmente riservata per i così detti *Haricots à la Bretonne* (Fagiuoli alla brettone).

Prendete una cipolla, tagliatela, fatela appassire nel burro, bagnatela con vino bianco. Riducete a metà, addizionateci un decil. e mezzo di spagnola ed altrettanto di salsa di pomidoro; una punta d'aglio contuso e prezzemolo triturato.

NB. — L'addizione del pomidoro, benchè illogica, è tuttavia consacrato dalla tradizione loristica di quella vivanda.

3268. — Salsa da midollo. — Riduzione ai 3|4 di 3 decil. di vino bianco con 4 scalogni tagliuzzati, un pizzico di pepe bianco macinato di fresco, frammento di timo e di lauro; addizionate con un decil. di vellutata; fate spogliare durante 1|4 d'ora e passate. Mettetela a punto con burro, un po' di sugo di limone, 50 gr. di dadolata di midollo d' osso di bue, affogata, e del prezzemolo trito e sbianchito. Serve specialmente per i *Cardi al midollo.*

3269. — Salsa maionnesa montata alla russa. — Ponete in bacinella: 4 decil. di gelatina fusa con 3 decil. di maionnesa, una cucchiaiata d' aceto al dragoncello e una cucchiaiata di rafano raschiato e finemente trito. Mescolate e fate montare colla frusta, operando sul ghiaccio per rendere la salsa spumosa, e fino all'iniziarsi del consolidamento, sospendere l'operazione fino a che essa è ancor fluida onde poterla impiegare, cioè: come legamento d'insalate di legumi. Quest'ultima è una salsa fredda.

Acetosa e Acetosella.

La *Rumex acetosa* dei botanici (Oseille dei Francesi) è una pianta erbacea perenne che cresce spontanea nei prati, il di cui fusto e le foglie hanno sapore acidulo gradevolissimo. In Lombardia la si designa col nome di *erba brusca.* Le varietà coltivate hanno foglie assai più larghe e carnose della specie selvatica. Vi è pure l'Ossalide o *Oxalis* dei francesi.

In Italia se ne fa poco uso, ed a torto, come di tanti altri erbaggi. In Francia, invece, l'acetosella è quasi altrettanto stimata dei spinaci, e serve anche, mista ad altre verdure come per esempio coll'atreplice, la basella, la cicoria, la lattuga, ecc., a correggerne o rialzarne il gusto; così pure è eccellente connubio quello dell' acetosella co' spinaci, specialmente riunendo questi ultimi colle foglie dell'*Acetosa spinaccio* (*Rumex patientia* dei botanici), che hanno un gusto gradevolmente acidulo molto salubre, oltrechè coadiuvano — ammanite anche da sole come gli spinaci — a mitigare il grasso delle carni. Così, pure, le foglie dell'*acetosa grandifoglia* (detta anche, in Francia, *Oseille de Belleville*), servono, oltrechè a migliorare il gusto insipido di certe verdure, ma particolarmente ad accompagnare, specialmente come purèa o come flano, la lingua abbragiata di vitello, e la fesa di vitella stessa rostita. Lo stesso dicasi per l' *acetosa d'Olanda,* l' *acetosa ricciuta* ed altre che non enumero. I francesi confezionano anche passati e minestre d'acetosella.

E non solo le fronde, ma anche i tuberi dell' acetosella (*Oxalis crenata*), grossi non più d' un uovo di piccione, vengono impiegati per far vivande, fornendo un cibo leggero e molto gradevole, per quanto acidulo. Così, pure, quella di Dieppe (*Oxalis Deppei*) fornisce per la tavola ottime radici carnose, semitrasparenti, che si fanno cuocere come gli spinaci. L'*acetosella rossa* è una delle ultime varietà introdotte in Francia, e già molto in voga; se ne fa uso in unione al lesso, agli arrosti ed anche come antipasto.

3270. — Acetosella alla parigina.

Mondate e lavate un Kg. di foglie dell'acetosella grandifoglia; fatele sgocciolare sul setaccio; quindi aggiungetele ad un « rosso » composto di 60 gr. di burro e 30 gr. di farina; mescolate e fate ben incorporare; aggiungete 3/4 di litro di consumato (per 1/4 di foglie fresche d' acetosella), condite con sale ed un pizzico di zucchero. Bragiatele nel forno durante 2 ore. Passatele per setaccio, legate il passato con 6 tuorli d'uovo e 3 uova intiere frullate e passate pel colino: aggiungete un decil. di panna e 150 gr. di burro Disponete l'amalgama ottenuto in timballo, ed irrorate con sugo robusto di vitello.

3271. — Acetosella alla brusellese.

Mondate l' acetosella sopprimendo le grosse coste o steli troppo fibrosi; lavate le fronde e mettetele a sudare — ossia « fondere » — al coperto ed a fuoco lento; sgocciolate, gettate via l' acqua resa, e passate pel setaccio. Fate un « rosso-bruno », aggiungeteci l'acetosella; quando sarà ben calda, legatela con 1 o 2 tuorli d'uovo, per renderla più vellutata; oppure allungatela con buon sugo di carne; burrate all'ultimo istante.

3272. — Purèa d'acetosella alla brasiliana.

Mondate e lavate le foglie dell' ossalide, prelessatele nell' acqua bollente; poi, dopo averle ben fatte sgocciolare su d' un setaccio, tritatele finemente. Ponetele in casserola con un bel pezzo di burro fresco, sale e pepe; fate cuocere rimestando fino a che l'acetosella non sia ben fusa. Finite, legandola con panna e 2 o 3 tuorli d'uovo. Questa purèa serve di lettiera a carni arrostite di vitello, come pure a pesci grigliati, specialmente all'Alosa, alla Orata, e simili.

Degli Agli.

Aglio (*Allium sativum*) è l'aglio comune che serve ad aromatizzare molte vivande e specialmente per fare l'agliata all'antico, l'*ayolj* dei provenzali ed altre salse piccanti, così pure la *manteca valenciana* o « burro d'aglio » degli spagnuoli.

L'aglio porro o **aglietto** (*Allium schœnoprosum*), è la *civette*, *ciboulette* dei francesi, detto anche *rochambole*, od il *Schnittlaush* dei tedeschi. Si adoperano le fogliette tubulari, che tagliate di tanto in tanto, servono come eccellente guarnizione per insalata e per condimento nelle vivande, come, p. e., in alcune frittate d'erbuccie, e per certe salse. Molto usata nelle cucine esotiche, ma poco diffusa nella nostra.

Aglio scalogno (*Allium ascalonium*). I cui primi bulbi vennero portati in Europa dai Crociati dalle pianure d'Ascalona in Palestina, serve meglio dell'aglio, come condimento aromatico, e più gustoso.

Dell' Armoraccio.

È la *Cochlearia armoracio*, detto anche, volgarmente **ramolaccio**, e dialettalmente *cren, kren*; è un succedaneo sostitutivo della senape. Le radici di questa pianta erbacea sono grosse e carnose, di odor forte (detto appunto *raifort* dai francesi) e piccante che lo assimila alla senapa; esse forniscono al cuoco un'ottimo condimento per molte vivande specialmente di carne, e serve sia di base come d'ingrediente per alcune salse, specialmente quella eminentemente italiana che serve di accompagnamento per il lesso di manzo, e che costituisce la così detta « *Senapa dei Cappuccini* », e si prepara raschiando la detta radice (che fa lagrimare gli occhi se è veramente piccante), e la si pone a infondere nell'aceto, e quindi, condita con sale e poco zucchero coll'aggiunta di pane grattuggiato, la si serve in salsiera. Alcuni gettano il *cren* nella panna facendola bollire, e vi uniscono mandorle dolci peste ed anche alcuni pignoli pesti e un poco di zucchero in polvere.

Dell' Asparagio.

L'asparagio era noto agli antichi e molto comendata da Galeno, Columella, Plinio ed Ateneo. I romani li facevano venire da Ravenna e dalla Campania, come modernamente da Eboli, da Bassano e via dicendo. Nel pranzo di Virrone descritto da Orazio, nella satira contro i parassiti, personificati in un certo Trebio, il padrone si fa servire una bella aragosta con un contorno d'asparagi, disposti a raggiera sotto la coda del crostaceo. Però, se si eccettui gli antichi, noi troviamo raramente presso i medioevali, le vivande di sparagi, come del resto, gli altri erbaggi tenuti in poco conto e quasi sprezzati da quei divoratori di carni, specialmente di grossi animali venatorî, che solleticavano maggiormente il loro palato, bruciato dai vini drogati, e corrispondevano più armonicamente alla loro psiche di sanguinarî discendenti da quei barbari invasori che misero a ferro ed a fuoco mezza Europa, specialmente il nostro bel giardino d'Italia.

Non insisteremo sulle grandi virtù diuretiche e rinfrescanti dello sparagio dopo quanto riferimmo del dott. O. Giachi, nella prefazioncella di questo capitolo; diremo che l'asparagio è per avventura il legume più salutare dell'orto, e quello che suscitò e suscita maggiori cupidigie presso i buongustai, destando veri fanatismi (1), che non trovano riscontro altrimenti che nei funghi, come diremo in appresso, i quali, per contro, fanno correre l'alea di produrre alcune volte avvelenamenti e di essere sempre indigesti.

*
* *

Le varietà comunemente coltivate nell'Alta Italia sono quella *bianco Bassano* nel Veneto, e di Milano, il violetto di Genova; quella detta *Ulma*, in Lombardia, che è poi l'asparagio d'Olanda. Altre ottime specie, importate da pochi anni dall'estero e ricercate per sviluppo eccezionale, precocità e sapore, sono gli asparagi giganti americani: *Cannover's Colossal*, e l'asparagio rosa precoce d'Argenteuil, ch'è il più diffuso e ricercato di Francia, come pure il violetto. L'*asparago verde* di Borgogna è più modesto, ma anche molto gustoso ed anche apprezzato per la sua novità, per la sua produttività e per il suo sapore delicato.

Gli asparagi, generalmente, nei pranzi famigliari, si servono lessati, conditi al pinzimonio, o colla *Vinaigrette*, oppure con burro e formaggio, in legumiera d'argento o di pirofila, dopo essere stati messi a grattinare nel forno. Ma nei grandi pranzi vengono accompagnati, a parte, da ottime salse, come, p. e.: l'*Olan-*

(1) *Malesherbes era un appassionato gustatore d'asparagi come il suo amico Fontenelle. Essendo stato invitato da quest'ultimo a degustare un bel mazzo di sparagi primaticci, dei primi comparsi sul mercato di Parigi, quegli si recò a colazione dall'amico; siccome al Fontanelle piacevano conditi soltanto coll'olio, mentre a Malesherbes piacevano grattinati con burro e formaggio, fu convenuto di dimezzare il mazzo per soddisfare il gusto di ciascuno di loro. Ora avvenne che Malesherbes, sul principio di tavola, fosse colpito da grave malore. Fontanelle allora si precipita in cucina, gridando alla cuoca: gli sparagi tutti all'olio, poi soccorre l'amico.*

dese, la *Maltese* e quella *Ungherese*, ch'è, in sostanza, zabaglione senza zucchero. Si presentano ben disposti sul piatto di servizio d'argento, coperti da salvietta piegata e con pinze speciali d'argento.

Per lessarli, anzichè nell'acqua, è preferibile cuocerli a vapore, che così conservano maggiormente il loro sapore, come del resto è consigliabile per quasi tutti gli erbaggi e legumi. Del resto nelle grandi cucine, vi è un'apparecchio apposito destinato per cuocere gli asparagi. Nel pareggiarli togliendo il bianco badare di non troppo raccorciarli.

3273. — Asparagi lessati.

Gli asparagi devono essere freschi, grossi e di buona qualità; si squammano, ossia si mondano raschiandoli delicatamente per spogliarli di quelle scaglie che stanno lungo il gambo; si lavano con acqua fredda; si fanno dei mazzi legati con spago, dopo averne tagliato il troppo dei gambi pareggiandoli col taglio; quindi si cuociono in acqua salata e bollente; sgocciolati, si pongono su piatto con tovagliolo sotto. Tutte le salse al burro servono per gli asparagi, come: salsa olandese, genovese, maltese, mussolina, bearnese, ecc. A Milano poi c'è l'uso di servire con le dette salse anche una salsiera di burro cotto di color nocciola e leggermente salato, e un piccolo piatto di parmigiano grattugiato.

3274. — Asparagi alla milanese.

Cuocete 2 Kg. d'asparagi come si è detto sopra, poneteli su piatto, cospargete la parte mangiabile di parmigiano grattugiato; fate cuocere 12 uova al piatto, tenete il tuorlo tenero, ritagliateli con un taglia-paste e poneteli intorno agli sparagi; fate cuocere di color nocciola 100 gr. di burro, versatelo bollente su gli asparagi e servite subito.

3275. — Asparagi alla polacca.

Fate cuocere 2 Kg. d' asparagi come sopra, disponeteli sul piatto e versateci sopra una salsa composta di 500 gr. di burro cotto di color nocciuola, alla quale avrete aggiunto 150 gr. di pane grattugiato; lasciatela bollire 3 o 4 minuti su fuoco lento, aggiungete il sugo di 2 limoni, per poi versarla sugli asparagi ben calda.

3276. — Punte d'asparagi con salsa suprema.

Abbiate degli asparagi non troppo grossi; sfogliateli, spezzate, anzichè tagliare la parte tenera o punta, della lunghezza di 1 cent. Fateli cuocere per 20 minuti circa in recipiente con acqua salata e bollente, sgocciolateli e poneteli in un tegame con burro, pepe, noce moscata e un po' di salsa suprema; finiteli con un po' di diaccia di carne, sugo di limone; e serviteli con crostoni di pane fritti sotto.

3277. — Asparagi alla belga.

Fate cuocere in acqua e sale degli asparagi, verdi; sgocciolateli; adagiateli su piatto e versateci sopra la seguente salsa. Fate scaldare del burro e in esso metteteci un tuorlo d'uovo sodo passato per lo staccio insieme con mezza alice, una cucchiaiata di prezzemolo trito e un bel pizzico di pepe bianco. Fate scaldar bene e versatela bollente sulla parte mangiabile degli asparagi. La quantità di burro si mette in rapporto alla quantità degli asparagi. Per ogni 500 gr. di asparagi occorre un tuorlo d'uovo e 80 gr. di burro.

3278. — Asparagi in sorpresa.

Preparate degli asparagi alla salsa suprema come si è detto sopra; con della pasta sfogliata coprite il contorno di una terrina; metteteci gli asparagi, inumidite la pasta con acqua, e copritela con un disco di sfogliata; quindi, mediante il taglia-paste del diametro d'un soldo, praticate un' incisione nel centro, dorate con uovo frullato, e con i ritagli della pasta decorate di buon gusto; spingete la terrina al forno, e quando la pasta sarà cotta, cioè di un bel color dorato, levatele il piccolo coperchio del mezzo, e versate della suprema finita con del buon burro; servite ben caldo.

3279. — Passato d'asparagi.

Passate al burro la quantità di punte d' asparagi che vi occorre cotte nell' acqua; quando avranno assorbita l' umidità, aggiungete qualche cucchiaiata di besciamella molto ridotta; passate per setaccio, assaporate con sale, pepe e noce moscata; finitela con un po' di burro; servitela con crostini fritti.

3280. — Spuma d' asparagi.

Fate cuocere 500 grammi di punte d' asparagi in acqua bollente e salata, cotte non troppo, sgocciolatele, lasciatele raffredare su un pannolino; pestate nel mortaio 200 gr. di petto di pollo crudo, con 2 albumi d'uova, aggiungete gli asparagi, sale, pepe e noce moscata, passate 2 volte per staccio, ponete la purèa in una terrina, lavoratela con un mestolo di legno incorporandole, poco per volta, 2 decilitri di panna montata; ponete l'apparecchio in un stampo liscio a cilindro imbutirrato, cuocetele in bagnomaria, su fuoco moderato fino a che l' ebollizione sarà impercettibile, quando sarà ripresa, versate la spuma ottenuta su piatto, salsatela con un buon sugo ridotto, con 2 o 3 cucchiaiate di salsa spagnola.

Dell' Atriplice.

L'*Atriples hortensis*, detto anche *buona dama*, è un ortaggio, della famiglia delle Chenopodee, le cui foglie larghe e tenere forniscono un cibo molto salubre quantunque meno delicato dello spinace e più insipido. Però se il cuoco, nell'ammannimento, lo corregge aggiungendovi foglie di acetosa, riesce a confezionare vivande gradevolissime. Gli arcaici, quali i Greci ed i Romani, coltivavano molto l'atriplice; ed anche oggi, in Francia, se ne fa un gran consumo, al pari dei spinaci e dell'acetosa, e come questi si preparano vivande di contorno, specialmente come piatti di guarnitura e di accompagnamento del lesso, sia di vitello che di manzo o di pollo, ed anche pel vitello arrosto, come si fa per l'acetosa. I francesi designano l'atriplice sotto il nome di *Arroche des jardins*.

Barba di becco o Scorza bianca.

È la scorzonera (*Tropogon pratensis*) selvatica; detta *barba di becco* (*barbabicc*, *barbabucc*, *cioccabec*, nei varii dialetti di Lombardia e dell'Italia Centrale). Non si adoperano che le sole foglie, tagliando, nei prati, verso la fine di febbraio o in marzo, questo ciuffetto erbaceo, un po' più sotto la corona dove principia il filone o radice, e ciò per mantenere unite le foglie, chè mondate delle più esterne, si utilizza soltanto

il grumuletto interno. Lessate in acqua leggermente salata; ben spremute, condite al pinzimonio, ricordano il sapore dell'asparagio selvatico, ma più delizioso, fino e delicato, e tanto più apprezzato che è una delle prime verdure primaverili. Si ammanniscono anche con burro e formaggio in teglia, e come gli spinaci. Le radici si ammanniscono come quelle della scorzonera coltivata negli orti, ma sono inferiori a questa.

Barba di Cappuccino.

I francesi chiamano *barbe de Capucin* la cicoria selvatica amara, che coltivata, ovverosia trapiantata colle sue radici in cantine dentro la sabbia, si decolora la clorofila delle foglie, che diventan quasi bianche e molto esili. Vi sono varietà roseo-violette. Generalmente s'impiega cruda nelle insalate miste.

Della Barbabietola.

La *Beta vulgaris*, a radice tonda carnosa e zuccherina è originaria del mezzodì d'Europa; le sue virtù sono oramai tanto note che non vale la pena di dilungarvisi sopra. Ve ne sono diverse varietà, coltivate specialmente per insalata: le *rosse tonde*, le *rosse mezze lunghe*, le *gialle tonde e lunghe*; le prime sono di un bel colore rosso intenso tendente al violaceo del fiore della peonia. Nel preparare le barbabietole per la cottura, non bisogna recidere nè l'estremità della punta, nè i peduncoli delle foglie proprio rasente al tubero, e tanto meno raschiarne la pelle, perchè nella bollitura perdono da queste cicatrici e screpolature il loro bel color rosso intenso e gran parte del loro sapore.

Per far bollire le barbabietole, si dovranno, primieramente, lavare, quindi si pongono a cuocere in acqua bollente e poi si mettono nell'acqua fredda durante 5 o 6 minuti; quindi si leva loro la pelle delicatamente con un pannolino. La durata di cottura per le giovani è di circa un'ora, per le vecchie da 3 a 4 ore. Però è preferibile farle cuocere nel forno, riescono più tenere e saporite. Sfornate, si sbucciano, si tagliano a fette, più o meno sottili, e si fanno insalate condite con olio, aceto, sale e pepe; alcuni v'aggiungono una o due acciughe trite, e le mescolano anche con patate cotte a vapore, affettate e condite insieme. Le barbabietole si condiscono anche con la salsa piccante, con salsa crema. Fanno parte delle insalate alla russa e di varie minestre russe.

Basella bianca.

Detta anche « spinacio del Malabar », richiede gli stessi apprestamenti dei spinaci e della acetosella; fornisce un cibo sano e gradevole, specialmente nei paesi meridionali, durante l'estate, là dove a cagione dei grandi calori riesce più difficile avere altre verdure. Oltre la *basella alba*, vi è anche la *rossa*. Vi è pure la *basella grandifoglia* della Cina, detta « a foglie di lattuga » che è assai più delicata di gusto, ed è anche molto più produttiva delle summentovate.

Del Basilico.

L'*Ocimum basilicum* era noto ai latini che avevano importata questa pianticella squisitamente odorosa dalla Persia, come pure la *maggiorana*, detta nella Liguria « erba persa ». Il suo sapore di chiodo di garofano serve ad imbalsamare varie vivande e salse, specialmente di selvaggina, oltrechè — come accennammo nelle minestre d'erbaggi o *minestroni*, contribuisce a profumare quelle loristiche liguri, dette appunto col *pesto* (amalgama o manteca di foglie di basilico, di maggiorana, con formaggio grattato ed olio), nonchè per condire i tagliatelli, il risotto ed altre paste asciutte. Il basilico, nella cucinaria inglese, oltrechè entra in una salsa speciale per la minestra di tartaruga, viene anche impiegata per aromatizzare le marinate ed altre concie per grossa selvaggina, nello stesso modo che i tedeschi fanno col rosmarino.

Ve ne sono parecchie varietà: il *verde a foglie piccole* e quello *a larghissime foglie*, il *violetto a foglie strette* e *larghe*, il *rosso compatto* e quello a *foglie arricciate*.

Della Bietola.

La *Beta vulgaris* appartiene alla famiglia dell Chenopodiacee, e se ne hanno 3 varità principali commestibili: la *bietola bianca* o di Slesia, il *cardobietola* e la *bietola rossa* o *barbabietola* già mentovata.

La prima o *bietola bianca*, detta *blette* dai francesi, si suddivide in due varietà, cioè: la *bieta a foglie* od « erbucce » dei toscani, delle quali si mangiano le giovani foglie bollite: in minestra, e coi calamai o seppie allo zemino e come ingrediente del ripieno dei ravioli, oppure in flani, in « erbazzoni » all'emiliana, e frittate alla certosina, e specialmente in quella *Torta de blèa* alla nizzarda (specialità loristica della contea di Nizza) come pure di altre torte — specialmente *Pasqualine* — della Liguria, e di quel rinomato *Scarpazzone* (*scarpazzôn*), che è pure una torta grassa di bietole erbacee, per cui menano vanto i reggio-emiliani, ed a buon diritto, essendo molto gustosa, specialmente in principio d'estate quando le bietoline sono tenere e dolci e molto saporite; la « bieta a coste larghe » (*beta cicla*) o « bieta a cardo », e di questa usansi i peduncoli, grossi e carnosi, delle foglie, bislessati e crogiuolati in teglia alla parmigiana con molto burro e formaggio e tra due fuochi; così, pure, usansi come contorno, abbragiati al pari dei cardi, ed in tegame, al forno, disposti a strati, cioè alternati con farcia di carne o midollata (*godiveau* dei francesi).

3281. — Costole di bietole al forno.

Toglietene le più grosse filamenta; tagliatele in pezzi lunghi e lessatele in acqua e sale. Dopo, sgocciolatele bene, infarinatele, passatele nell' uovo sbattuto e friggetele in olio o strutto. Dopo accomodatele in un piatto che resista al forno, condite ogni strato con burro, formaggio e sugo d' umido (oppure del buon sugo di pomodoro), finite con mettere sulla superfice oltre del sugo, un po' di formaggio grattato, un po' di burro liquefatto e fate cuocere nel forno, oppure, anche, con un po' di fuoco sotto e sopra finchè saranno ben bollenti e colorite.

3282. — Scarpazzôn all'emiliana.

È una vivanda loristica dell'Emilia, anzi, per essere più precisi, di Reggio Emilia; come la *torta de bléa* la è per i nizzardi. È una pizza grassa che ordinariamente la si confeziona — come la così detta « minestra di San Giuseppe » dei meridionali — nei mesi di Marzo e di Aprile, quando cominciano a spuntare

le foglie tenerelle della bietola erbacea (non a costa), della quale gli ortolani reggiani fanno una coltivazione intensiva ed estensiva, atteso la grande richiesta e consumo di questa verdura, che — come per le « asparagiate », le « carciofolate » e simili vivande loristiche —, a quella data epoca primaverile, forniscono il pretesto e lo scopo, ai buongustai, per recarsi, in liete brigate, nelle varie osterie dei dintorni, a mangiare quella torta di bietole, insieme a salumeria, gustando poi del buon vino Lambrusco dei vigneti di Sorbara nel modenese e dei ronchi del reggianese.

Eccone la formola:

Prendete circa 500 gr. di fior di farina; fate il pozzo e versateci un bicchiere d'acqua fredda, strutto fresco 60 gr. ed una noce di burro. Impastate bene il tutto, tanto da ottenere una pasta molto soffice e leggera, da potere essere tirata sottile col mattarello sulla spianatoia. Fate due porzioni di questa pasta: una un po' più piccola, per tappezzare la teglia o ruota di rame; l'altra un po' più abbondante, che servirà a formare il coperchio. Prendete 5 Kg. di foglie di bietola, ben tenere e fresche, mondatele, lavatele, asciugatele, tagliatele fine col coltello e ponetele in una terrina con molto sale a mortificarsi, durante almeno 4 ore. In capo a queste, spremete le bietole e fate loro rendere tutta l'umidità. In una padella porrete a liquefare da 200 a 250 gr. di lardo grasso tritolato, e 100 gr. di burro con qualche fronda di prezzemolo; quando il battuto sarà ben liquefatto e soffritto, versateci le bietole, già strizzate, e rimestandole, fate che s'incorporino il lardo. Fuori del fornello, e quando la massa delle bietole sarà quasi fredda, mescolateci 200 gr. di formaggio reggiano grattugiato e un tuorlo d'uovo. Lasciate raffreddare. Stendete il foglio di pasta, tirato ben sottile, del blocco più piccolo, sul fondo e sugli orli della teglia burrata, sopravanzandoli distendeteci sopra la massa delle bietole già condite, lisciandola col cucchiaio di legno, onde renderla pari e dello spessore di un buon dito; del blocco di pasta rimasta, tirate sottilissima più che potete, una foglia che svolgerete col mattarello, al disopra dello strato erbaceo, per modo da formare il coperchio ma tutto pieghettato ossia arricciato. Fondete le estremità della foglia di copertura, con quella prima sopravanzante che tappezza la teglia e formate un bell'orlo, tutto intorno al bordo della teglia. Mandate la torta al forno, di calore non troppo forte, e fatela cuocere (durante un'ora e mezza circa), piuttosto in bianco, oppure d'un leggero biondo dorato. Quando lo *scarpazzôn* sarà a mezza cottura, cospargetene la superficie, già crostellante, con un tritume fino di lardo e prezzemolo. Cotta a punto, servitela caldissima dettagliandola come per le altre torte.

Borraggine o Borrana.

La *Burago officinalis* ci somministra, colle sue foglie, un erbaggio per minestre (specialmente per quelle dette di S. Giuseppe) e per zuppe maritate coll'uovo. I ramoscelli più teneri, invece, impastati nel solito intriso di farina per frittelle, vengono fritti (alla moda genovese ed alla fiorentina) e cosparse con zucchero in polvere; servono anche di guarnitura per gli arrosti. I fiorellini azzurri, oltrechè servire a variegare, co' fiori delle balsamine: rossi, paonazzi, bianchi, rosei, le insalate crude, servono anche a far frittate, come nelle così dette « rognose ». I genovesi mettono anche delle foglie di borraggine nel ripieno o tritume per fare ravioli di carnevale.

Dei Capperi.

Sono costituiti dai bottoncini di un bellissimo fiore che produce un'arbusto spinoso con lunghi rami cascanti, che cresce tra le vecchie macerie di muri e terreni rocciosi ben esposti al sole. Ricca è la Sardegna di piante di capperi, e nella tenuta di Surrigheddu se ne fa, durante l'estate, un'abbondante raccolta di questi bottoncini, che vengono un po' appassiti all'ombra e poi messi nell'aceto di vino in conserva, e servono a dare un sapore piccante a diverse salse d'origine prettamente italiana, come la classica « capperata colle acciughe ». Anche gli ovari contenenti i semi, vengono da taluni messi sott'aceto, dopo averli prima un po' sbianchiti nell'acqua calda.

Del Carciofo.

Noto agli antichi — che lo trassero dalle coste africane, specialmente da quelle marocchine dove cresce ancora allo stato selvatico, molto più spinoso di quello coltivato nei nostri orti, ma più saporito — il carciofo (*Cynarum scolymus* dei botanici), tanto commendato da Varrone, nel libro *De Re rustica*, costituisce una verdura delicatissima e molto apprezzata, per le sue qualità diuretiche, perchè sana, saporita, della quale, tanto l'arte cucinaria, quanto l'industria dei carciofini all'olio degli Orbetellesi e dei Sardagnuoli — specialmente di Bosa e di Alghero — ne fecero un cibo delizioso.

Il carciofo si presta anche ad essere essiccato e conservato per l'inverno. Alessandro Dumas, nel suo *Grande Dizionario della Cucina* insegna varie maniere di cucinarli, specialmente alla peperata, quelli alla *barigoule* ed alla greca. A Roma sono loristiche le *carciofolate*, come a Milano le *aspargiate*; e nelle vecchie trattorie o *cupone*, presso il Tevere, ancora rimaste dopo la demolizione del vecchio *ghetto* degli ebrei, si mangiano quei deliziosi apprestamenti che sono i *Carciofi alla giudìa*, e che i discendenti del vecchio patriarca Piperno godono sempre fama mondiale per apprestamento pimentato di quella vivanda che colle melenzane sono specialità dei popoli semiti.

I carciofi si possono dividere in due categorie: quelli *spinosi* e quelli *inermi*. I primi comprendono quelli che hanno le squame (o meglio *brattee*, dette impropriamente foglie) munite di acute spine, e si prestano moltissimo ad essere mangiati crudi, al pinzimonio, « foglia per foglia », come pretendeva Cesare Borgia mangiarsi i varii Stati d'Italia che aveva appunto paragonata ad un carciofo. I secondi, invece, vengono preferibilmente cotti all'olio od al burro; sulla graticola, all'inferno, alla giudìa, alla greca, ecc., e ripieni, specialmente con quei funghetti detti dai provenzali *barigoules*, d'onde il titolo dell'apprestamento.

Di questi carciofi coltivati, notevoli sono le qualità: *verde grosso* di Laon, quelle di *Camus*, di Brettagna, la *violetta* o *paonazza* di Provenza, che si coltiva pure, con metodi intensivi e razionali, negli orti di Nizza, di Sanremo, Bordighera, per essere mangiati con olio, aceto, pepe e sale, comparendo sui mercati delle primizie a partire dal mese di novembre fino a febbraio, cogli asparagi, i pisellini ed i « cornetti ». Notevole per grossezza è il carciofo *Maramaldo* (da 30 a 35 cent. di circonferenza e da 600 a 650 gr. di peso) di Toscana; il senza spine di Bassano nel Veneto, quello a palla di Roma, ecc.

3283. — Carciofi fritti alla romana.

Prendete dei carciofi teneri, sfogliateli per bene conservando soltanto la parte tenerissima divideteli in 12 parti, levate gli stami o peli, e spuntateli (non devono toccare acqua), poneteli in una terrina con qualche cucchiaiata di farina e qualche cucchiaiata d'olio secondo la quantità, sale, pepe, noce moscata, un uovo battuto, mischiate per bene; quest' operazione deve esser fatta al momento di friggerli, mettete sul fuoco una padella

con olio o strutto; quando bolle, gettate gli spicchi di carciofo, prendendoli colle mani uno ad uno; quando saranno fritti di bel colore, levateli, parateli, asciugateli su d' un lino; serviteli su piatto con tovagliolo.

3284. — Carciofi alla genovese.

Dividete in quattro parti dei carciofi teneri, spuntateli e levateci il pelo, fateli cuocere in acqua salata, asciugateli su d'un lino, poneteli in una terrina con qualche cucchiaiata d'olio, il sugo di un limone, pepe, noce moscata; copriteli, lasciateli macerare per un'ora circa, asciugateli, infarinateli leggermente, passateli nell' uovo sbattuto, poneteli in un tegame con olio e burro bollente, voltateli di bel colore dorato, serviteli con sopra la seguente salsa: In una piccola casserola fate fondere un po' di burro con altrettanto olio; quando sarà ben caldo, aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo trito 2 o 3 filetti d'acciuga a dadolini, e il succo di mezzo limone.

3285. — Carciofi ritti alla fiorentina.

Mondateli come di regola, sopprimete le scaglie più dure, cioè le esterne vicino al gambo, e troncate netto quest'ultimo e ben pari. Svettate col coltello la cima ed allargate alquanto le foglie interne. Collocateli ritti in tegame, insieme co' gambi sbucciati e interi; conditeli con sale, pepe, nepitella e olio, largheggiando in buona misura. Soffriggeteli, tenendoli coperti; quando saranno ben rosolati, versate nel tegame un poco d'acqua e con la medesima finite di cuocerli.

3286. — Carciofi ripieni all'aretina.

Procedete nei preliminari come pei precedenti. Dopo aver ben mozzata la punta, svettandola col coltello, aprite più che potete le foglie interne, per modo che possiate con un temperino recidere il grumolino di mezzo, e toltogli il pelo (non il « fieno » come dicono i francesi), caso mai vi fosse già spuntato, serbatene le foglioline per unirle al ripieno. Ponendo che siano 12 i carciofi da riempire, voi preparerete il seguente battuto ad uso ripieno, con: 200 gr. di fesa magra di vitella da latte; 60 gr. di prosciutto piuttosto magro; i 12 grumolini dei carciofi; mezza cipolla primaticcia; alcune fronde di prezzemolo; un pugillo di funghi secchi rammolliti e ben strizzati; una cucchiaiata di midolla di pane ridotta in briciole; mezza cucchiaiata di reggiano grattugiato; mettete a a sapore con sale, pepe, e odore di spezie. Rimestate e fate ben incorporare. Farcite i carciofi, e disponeteli in tegame ritti come i precedenti e come questi conditeli e fateli rosolare. Quando i carciofi avranno preso colore col solo olio, versate un poco d' acqua nella teglia e copriteli con un pannolino bagnato tenuto fermo dal coperchio; con questo sistema, il vapore che esala, investendoli da tutte le parti, li cuoce meglio.

3287. — Carciofi all'inferno.

Scegliete dei carciofi piuttosto teneri; svettateli, tagliate loro il gambo rasente alla base e lasciateli con tutte le loro foglie. Allargateli alquanto affinchè possano prendere bene il condimento, il quale sarà composto d'olio, pepe e sale. Collocateli ritti sulla gratella scannellata e munita di piccola leccarda, gli uni appoggiati agli altri, ed anche, se

occorre per tenerli fermi, infilzatene con uno stecco, vicino al gambo, 2 o 3 insieme. Date loro una buona untatina a mezza cottura, e lasciateli sul fuoco finchè le foglie esterne non siano bruciate. Serviteli bollenti, sia come vivanda a sè, sia come contorno ad una bistecca o ad un qualsiasi arrosto, sia di carne che di pesce.

3288. — Carciofi alla Giudìa (1).

Generalmente i carciofi cosidetti alla giudìa piacciono a tutti, ma poche o nessuna famiglia (se ne togli le famiglie israelite) si provano a cucinarli, o se si provano non ci riescono che imperfettamente; eppure non è poi così difficile.

La ragione del loro insuccesso sta, secondo me, nella paura di adoperare molt' olio; altro motivo io non saprei vedere, perchè in quanto alla manipolazione non è un mistero, stantechè nella stagione dei carciofi, essa vien fatta *coram populo* dalle venditrici ebree, ed è di una semplicità sorprendente. Prima, sfogliano un poco il carciofo lasciandovi aderente l'attaccatura di ciascuna foglia, poi ne mozzano e sbucciano il gambo, quindi mondano il torsolo, ma non troppo profondamente, e risalendo girano il coltello in modo da togliere al carciofo tutta la parte dura e filamentosa delle sue foglie e terminando col mozzare la cima. Ciò fatto, slargano un po' il centro del carciofo e vi introducono un po' di sale misto con pepe, e li collocano in un recipiente, specie di tegame in ferro stagnato o in rame in cui l' olio si trova quasi all'altezza dei carciofi. Mentre cuociono, piuttosto a fuoco forte, li schiacciano un pochino e quando son divenuti color d'oro scuro e ben croccanti, li tirano su con una forchetta per farli sgocciolare.

Ora, la paura di adoperare molt'olio (perchè con poco non si raggiunge lo scopo) è una paura senza fondamento, perchè l'istess'olio, messo in pulito e serbato in disparte, può essere utilizzato nuovamente. Tutte le cose son così, se non ci si decide di sperimentarle, non si riesce mai a far nulla.

3289. — Carciofi alla lionese.

Private delle spine 6 carciofi; spaccateli in due; passateli col limone acciò non divengano neri, e gettateli in acqua acidulata; indi cuoceteli per 15 minuti in acqua salata e una cucchiaiata d'olio d'oliva; colateli sopra colatoio e asciugateli con un pannolino. Fate liquefare, in una teglia, 30 o 40 gr. di burro, accomodateci dentro i carciofi e friggeteli un poco d' ambo le parti. Intanto tritate finemente i seguenti ingredienti: una manciata di prezzemolo, poco cerfoglio, mezzo spicchio di scalogno, un pugillo di funghi secchi, e mezza cucchiaiata di capperini; fateli soffriggere, per 5 minuti, in una casserolina con una cucchiaiata d'olio d'oliva; poi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco secco; quando questo sarà consumato, bagnate con due tazze di salsa spagnola, qualche cucchiaiata di sugo di carne, una presa di pepe, e fate cuocere per 20 minuti; staccandola di tanto in tanto, e fate che sia di buon sapore. Togliete l' unto dai carciofi che avete nella teglia; bagnate con qualche stilla di vino secco e versateci sopra la salsa; lasciateli macerare ancora per 5 minuti e serviteli dentro piatto fondo col loro intingolo.

3290. — Carciofi farciti alla Panunzi (2).

Sfrondate dalle foglie dure 10 o 15 carciofi belli, lasciandoli intieri, mozzate la punta delle foglie, nonchè il gambo e mondate a dovere, tornendolo, il fondo, e prelessateli. Vuotate internamente i carciofi con un succhiello da ortaggi, e intanto preparate una farcia di pollo, aggiungendole, dopo, grammi 60 di tartufi e 50 di prosciutto tagliati a

(1) *Articolo desunto dal* Messaggero della Cucina di Roma *del Cav. Adolfo Giaquinto.*

(2) *A. Panunzi, rinomato capo cuoco romano.* (Dal Messaggero della Cucina).

dadolini, ed una cucchiaiata di erbuccie fine (*fines herbes*). Preparate anche tanti tuorli d'uova sode per quanti saranno i carciofi, e di questi ne porrete uno in ciascun carciofo, riempite questi di farina, salando il tutto a dovere, poi con fettoline di lardo o di prosciutto li involgerete, collocandoli man mano in una casseruola. Bagnateli con fondo e cuoceteli in forno moderato ben coperti con un disco di carta, oppure con fuoco sotto e sopra. Dopo cotti ritti, ritirateli, sgrassate la cozione che farete restringere, aggiungendovi della salsa spagnola e il sugo di mezzo limone. Disponeteli a piramide su un piatto, e serviteli contornati da crostoni di pane fritti nel burro, cospargendoli di salsa.

3291. — Fondi di carciofi soffiati.

Fate cuocere dei girelli di carciofi in un buon fondo; cotti, sgocciolateli su uno staccio; pestate un filetto di pollo con 3 o 4 di detti fondi di girelli che corrispondano al volume del pollo, un po' d'albume d'uovo, sale, pepe, noce moscata; passate per staccio, ponete la farcia in una terrina e lavoratela per bene con un mestolo di legno, introducendovi, poco per volta, 3 o 4 cucchiaiate di panna montata, riempite i fondi dei carciofi, poneteli in un tegame unto di burro, spingeteli al forno moderato per 10 minuti circa, serviteli su un piatto con del sugo sotto.

3292. — Fondi di carciofi alla borghese.

Fate rinvenire della cipolla trita finissima con un po' di lardo trito e un po' di burro, aggiungete dei funghi triti e altrettanto prosciutto cotto trito con 2 cucchiaiate di spagnola; quando sarà ben ridotta, levatela dal fuoco, lasciatela raffredare un po', aggiungete una cucchiaiata di farcia cruda, la più conveniente, e una cucchiaiata di prezzemolo trito; mischiate e riempite dei piccoli fondi di carciofi cotti e sgocciolati come si è detto sopra, infarinateli leggermente, passateli all'uovo battuto ed al pane grattugiato, friggeteli nello strutto bollente, serviteli su un piatto con tovagliolo.

3293. — Fondi di carciofi al grattino.

Tagliate a dadi grossi dei fondi di carciofi cotti come si è detto sopra, fateli prosciugare in un tegame con burro a fuoco vivo, mischiateli poscia con un po' di besciamella e un po' di formaggio grattugiato, poneteli in un tegame unto di burro, copriteli con besciamella, cospargete di reggiano grattugiato e burro fuso, fateli grattinare al forno di un bel colore, serviteli nel suo tegame.

3294. — Carciofi alla nimese.

Tritate fino un pezzo grosso come un uovo di fesa di montone, 1 rognone ed altrettanto di ventresca o carnesecca di maiale; aggiungete il medesimo peso di carne da salciccia; condite ben accentuato in spezie; aggiungete un po' di cipolla o di maligia (l'aglio è facoltativo). Tagliate le punte dei 3 o 4 primi involucri di foglie di varii carciofi mezzani; togliete, col cucchiaio in metallo tagliente, il così detto « pelo » o stami dell'ovario dei carciofi (in caso di difficoltà nell'eseguire questa delicata operazione, per facilitarla, ponete i carciofi, nell'acqua bollente, per 4 o 5 minuti). Parate ben a fondo il disotto, metteteli in padella, con dell'olio o della sugna, fino al terzo del loro livello; friggete i carciofi situandoli dalla parte delle foglie; allorquando saranno ben coloriti,

sgocciolateli; riempite il loro interno colla farcia preparata, coprite con una bardella di lardo, guarnite con una carota ed una cipolla tagliata a fette, coprite per i 3 quarti con sugo di carne, oppure con brodo non sgrassato, e fate abbragiare. Cotti a punto, passate e sgrassate la cozione; riducetela a semigelo, che finirete, lungi dal fuoco, con una cucchiaiata di burro fino.

3295. — Carciofi alla " Barigoule „.

Procedete come per quelli alla nimese; soltanto sostituite alla carne una *duxelles* con tritume di quei funghi detti in Provenza *barigoule* (specie di columelle).

3296. — Fondi di carciofi alla piemontese.

Lavate e tritate un kg. di spinaci. Con 3 cucchiate d'olio d'oliva fate appassire una cucchiaiata di cipolla tagliata finamente, aggiungendo una punta d'aglio e 3 acciughe passate, più una cucchiaiata di farina, rimestando. Dopo circa 1 minuto, bagnate con un bicchiere di brodo, uniteci gli spinaci, che posti in una teglia coperta, durante 10 minuti, otterrete una tritura di spinaci abbastanza legata. Con questo composto farcite a cupola il centro dei fondi di carciofi. Spolverizzateli di pangrattato, quindi irrorateli e fateli grattinare. Serviteli caldi.

Del Cardo e Cardone.

Il *Cynara* o *Caanara cardunculus* dei botanici, è come il carciofo un prodotto gentilito del cardo selvatico, mediante la coltura e la selezione. Il migliore è quello a grosse coste — o meglio detto *canne* — di Spagna. Come i sedani, i cardi vengono « imbianchiti » dagli ortolani col rincalzarli di terra in agosto e settembre, affinchè abbiano a conservarsi impagliati tutto l'inverno. Con questo sistema i cardi imbianchiti riescono un cibo sano e delicato.

I *gobbi* — come li chiamano i toscani — si apprestano in varii modi, dai crudi — come antipasto — dei piemontesi (rinomati i cardi di Cambiano), accompagnati dalla salsa bollente, detta appunto *bagna cauda*, venendo ai *cardi trippati da magro* dei toscani — cioè cotti in teglia con burro, cacio reggiano — noi abbiamo una serie italiana di apprestamenti del cardo, tanto da renderlo — come quello colla *bagna cauda*, massime se congiunta ad una buona affettata di tartufi di Piemonte — un cibo molto gradevole e stimolante.

Le salse più appropriate per i cardi, nei varii apprestamenti classici cucinarii, sono: la *Semidiaccia*, la *Crema*, l'*Olandese*, l'*Italiana*, la *Mussolina*, ecc.

I francesi trattano i cardi specialmente « al sugo » ed « alla midolla », che in sostanza, sono i cosidetti *cardi trippati da grasso* dei toscani. Il trattamento preliminare dei cardi, nei loro varii apprestamenti di vivande calde, si riassume nelle seguenti operazioni: Sopprimere le foglie verdi e mondare le foglie bianche. tagliandone la canna o costa in tronconi da 6 ad 8 centimetri di lunghezza. Pelare questi tronconi, togliendone i fili fibrosi, sfregarli fortemente con del limone, e gettarli, a misura che sono soffregati, in acqua fredda, acidulata. Trattare nell'identico modo il grumolo o parte centrale, dopo averne tolte le parti legnose.

3297. — Cardoni al midollo.

Dopo avere preparato i cardi come si è detto nelle operazioni preliminari, fate bollire dell'acqua in una pentola di coccio o di porcellana resistente al fuoco, salate molto; aggiungete una cucchiaiata di farina, dopo averla stemperata nell'acqua. Metteteci i tronconi

dei cardi e lasciateli cuocere fino a che non siano ben teneri. Quindi versate con precauzione i cardi in un passatoio smaltato o in porcellana, perchè i cardi non devono avere contatto col ferro che li annerisce. Rinfrescateli per facilitarne il mondamento che eseguirete con coltello a lama d'argento, asportando i filamenti di cui l'acqua fredda avrà facilitato l'operazione di distacco. Asciugate i cardi, metteteli in una grande casserola di coccio o di pirofila con un grosso pezzo di burro. Dopo averli fatti saltellare durante circa 10 minuti, ritirateli, spolverate con una cucchiaiata di farina e fate rosolare a biondo. Bagnate, poco a poco, con del consumato o del brodo, rimestando con cucchiaio di legno. Poneteci i cardi e fateli crogiuolare adagino affinchè s'impregnino bene della salsa; quindi aggiungateci un po' di diaccia di carne. Durante la crogiuolatura dei cardi, voi avrete fatto fondere, in bagnomaria, del midollo di bue ben fresco. I cardi appena cotti disponeteli in un piatto con la loro salsa e versateci il midollo liquefatto sopra.

3298. — Cardi trippati alla toscana.

Scegliete le coste bianche e tenere; tagliatele a pezzi (da 10 a 12 cent. circa); bislessatele; levatele, sgocciolatele bene; fatele friggere con cipolla e burro, già precedentemente cotti in casserola; bagnando di quando in quando con brodo. Prima di servirli, vi aggiungerete da 50 a 60 gr. di burro, con formaggio grattugiato ed un poco di cannella. Si possono anche servire, dopo averli cotti, come sopra è detto, e prima di aver messa la salsa, spargendovi sopra del buon formaggio di grana grattugiato ed involgendo i pezzi in pane grattuggiato, e facendo loro riprendere, dopo, l'unto ove erano stati cotti, mettendoli sulla gratella ad arrostire, e quando abbiano preso colore, li accomoderete a strati, sopra un piatto da grattino, e condirete ogni suolo con burro e formaggio, oppure con sugo di carne; l'ultimo strato sarà cosparso di solo formaggio e pane grattugiato. Ponete il piatto su cenere calda (oppure in forno tiepidissimo) e ben coperchiato. Dopo qualche istante serviteli sullo stesso piatto.

3299. — Cardi al magro.

Preparate i cardi come di regola; quando saranno cotti nell'acqua salata, e ben mondati ed asciugati, poneteli in una casserola di coccio o di pirofila, con un bel pezzo di burro. Saltellateli per 10 minuti circa; ritirateli; mettete nella casserola una grossa cucchiaiata di farina e lasciate cuocere senza lasciare rosolare; bagnate con del latte, rimestando con cucchiaio di legno. Versateci i cardi e lasciateli crogiuolare adagino; aggiungete, di quando in quando, un pezzetto di burro. Allorchè saranno cotti, disponeteli su piatto; legate la salsa, fuori del fuoco, con qualche tuorlo d'uovo e dei pezzetti di burro; spremeteci sopra del sugo di limone.

3300. — Cardi alla perugina.

Preparati come di regola, e, tagliati a pezzi, fateli lessare con acqua e sale; indi ritirateli, asciugateli con salvietta e fateli raffreddare; appena diacci, infarinateli, pezzo per pezzo, e friggeteli subito in padella con strutto vergine, facendoli ben dorare. Disponete in una teglia i cardi fritti; spargetevi sopra un battuto di carne di vitello, la quale avrete fatta precedentemente rosolare a parte con burro e sale; uniteci alcuni fegatini di pollo tagliati a pezzi; bagnate con abbondante sugo di carne, fate cuocere con fuoco sotto e sopra (oppure nel forno, ma allora allo scoperto), fino a che l'umido siasi alquanto ridotto.

3301. — Cardi alla spagnola.

Prendete un bel cardo, spogliatelo della parte verde e dura, servitevi soltanto della parte bianca e tenera. Tagliata a pezzi della lunghezza di 10 centimetri, ponete questi in acqua bollente con qualche cucchiaiata d'aceto, lasciateli bollire un minuto e poneteli in acqua fredda con un po' d'aceto; prendeteli, uno alla volta, con un lino, per levarci la pellicola mettendoli in acqua fresca, passateli in una casserola non troppo grande, disponeteci i cardi, giusti di sale, pepe e noce moscata; copriteli con fette di lardo e bagnateli con brodo bianco, fateli cuocere a fuoco lento; cotti, sgocciolateli, disponeteli sul piatto in piramide. Avrete fatto bollire, per qualche minuto, in un po' di brodo, un pezzo di midollo, lasciatelo raffreddare, tagliatelo a piccole fette che metterete in una buona salsa spagnola ridotta con un po' di diaccia, versatela sui cardi e servite bollente.

3302. — Cardi alla paesana.

Fate soffriggere 2 cipolle tagliate a fette con burro e ventresca, oppure lardo; cotti i cardi e tagliati come sopra, metteteli nella cipolla con un po' di salsa di pomodoro e abbondante pepe, lasciateli circa 10 minuti sul fuoco mescolandoli, serviteli caldi.

Della Carota.

Della *Daucus carota* si utilizza la radice carnosa o fittone — lungo o corto secondo le qualità — e che presenta il vantaggio, tra le altre verdure, di potersi, con molta facilità, avere tutto l'anno. Questa radice si associa gradevolmente con molte altre erbe, sia per costituire gl'ingredienti basilari d'un buon minestrone, come per stabilire un fondo o lettiera di verdure — unitamente a lardo, cotenne di porco e fette di prosciutto a dadolata — che, come la *mirepoix*, servono per gli abbragiati e per le cotture di alcuni rostiti nella teglia in forno. Eccellente come frittura, nelle lattate o puree, e, finalmente, come vivanda d'entrata, ma specialmente come guarnizione di piatti sia di carne come di pesce.

Molte sono le varietà delle nostrane, che si riferiscono alcune al tipo di quelle di Viterbo (rotonda, piccolissima, detta di Vichy), altra a quella grossa di Francia, come sono quelle napoletane, tra le quali delle grossissime, tantochè alcune servono di nutrimento ai cavalli dei fiaccheristi. Le più pregiate, universalmente, sono quelle francesi: la rossa di Crecy, la mezza lunga rossa a punta, e la lunga grossa invernale; quella senza midollo di Nantes; quella bianca dei Vosgi; la rosa pallida; la gialla lunga, ecc.

È preferibile sbucciare sottilmente la carota anzichè raschiarla; annerirà meno presto dopo essere stata lavata. Preferibile è la carota d'inverno corta e ben rossa.

3303. — Carote alla crema oppure al sugo.

Le carote novelle non si prelessano (le vecchie sì, dopo averle tornite ad oliva); esse vengono tornite intiere, o frazionate secondo la loro grossezza; marcatele in cottura — allo scoperto — con acqua, 15 gr. di sale, 24 gr. di zucchero e 50 gr. di burro per ogni litro di liquido di bagnatura. Cuocetele sino ad evaporazione quasi completa, onde ottenere una riduzione siropposa, nella quale farete saltellare le carote per modo da rivestirle d'uno strato brillante. Dopo avere apprestate le carote con simile procedimento (il quale,

d'altronde, è comune ad altre destinazioni), copritele con una crema bollente; fatele ridurre, burratele e disponetele in timballo.

Per quelle « al sugo », dopo averle diacciate, come è detto qui sopra, addizionate l'apprestamento con sugo succolento proveniente da un bragiato di vitello.

3304. — Carote alla Marianna.

Carote novelle, tagliate in grossa giuliana, cotte nel burro, addizionate, per metà del loro peso, con dei funghi detti spugnole (*mousserons* dei francesi) saltellati nel burro. Rosolate il tutto nel burro alla mastro d'oste, addizionato con diaccia di carne, e disponete in timballo.

3305. — Carote in stufato.

Tagliate a pezzetti 1 Kgr. di carote; gettateli nella pentola con acqua bollente, facendoli cuocere per modo che conservino una certa qual resistenza. Nel frattempo, metterete sul fuoco una padella con 60 a 70 gr. di burro, poi vi aggiungerete circa 2 quintini di brodo o poco più (secondo il bisogno), e 2 cucchiaiate di zucchero in polvere finissimo. Fate bollire questa miscela rapidamente per circa 10 minuti, poi levatela dal fuoco, ed aggiunteci 2 o 3 tuorli d'uovo sbattuti o frullati per bene, un po' di sale ed un pizzico di pepe. Avrete fatto scolare le carote, che poste in legumiera, ci verserete sopra la salsa che avrete conservata ben calda.

3306. — Carote alla Vichy.

Veramente questo apprestamento serve — per la colazione del mattino — a coadiuvare la cura delle acque di Vichy, e conseguentemente le carote vengono bagnate coll'acqua di Vichy (*Grande Grille*), durante la cottura per cascarle a gelo, oppure trattate coll'aggiunta di qualche grammo di detto sale. Preferiamo sopprimere la parte.... farmaceutica, ed offrire, invece, una formola meno.... lassativa, e molto salutare.

Scegliete delle piccole carote della qualità di Viterbo, estratte di fresco dall'orto e di grossezza eguale; lavatele; prelessatele, per pochi minuti, in acqua bollente non salata, quindi togliete la buccia, parate la testa e la coda. Mettete in casseruola un bel pezzo di burro fresco, e le carote; aggiungeteci una cucchiaiatina di zucchero in polvere; coprite la casseruola ermeticamente e fate cuocere a fuoco moderato, avendo cura di farle saltellare, di quando in quando, per egualizzare la cottura. Cotte, salatele leggermente, e cospargetele di cipolletta e di cerfoglio triti finamente. Scaldate in legumiera, versateci le carote; disseminateci sopra qualche pezzetto di burro ben fresco; servite caldo.

3307. — Passato di carote alla Crécy.

Tagliatele a fette sottili, cuocetele in acqua leggermente salata, con zucchero, burro ed il quarto del loro peso di riso. Sgocciolatele, passatele per setaccio fine; disseccate la purèa a fuoco vivo con un pezzo di burro. Riducete la purèa alla consistenza voluta, aggiungendovi del latte o del consumato. Disponete in timballo con rostoni dentellati fritti nel burro. Servirà, specialmente, come guarnitura di pezzi di vitello abbragiati.

3308. — Carote alla buona massaia.

Tagliate a fine lamelle — come per una giuliana — tutta la parte rossa (gnifero) di belle carote di Viterbo (in Francia le migliori o tipiche sono quelle di Crécy, d'onde il nome di alcune vivande: minestre, purèa e simili, con carote di Crécy); mettetele in casserola con un bel pezzo di burro; coprite bene e lasciate cuocere a tenuissimo fuoco, durante 40 a 50 minuti senza subbollìo. Spolverate con zucchero, lasciate ancora per un minuto sul fuoco, saltellandole un poco; non salate punto e servitele.

3309. — Carote coll'aceto all'italiana.

Prendete delle grosse carote, e dopo averle raschiate e lavate in acqua fredda, tagliatele a fettoline rotonde, gettatele nella pentola in acqua bollente e fatele bollire sino a che non siano intenerite. Dopo, levatele, asciugatele e mettetele in una terrina, versandovi sopra dell'aceto freddo, un po' di cipolla, 2 foglie di lauro ed un po' di sedano. Alcune ore dopo servitele, sia come contorno o guarnizione di vivande di carne fredda, o con insalata di patate, oppure per antipasto insieme al sedano, olive, acciughe, tonno, ecc.

3310. — Carote alla besciamella.

Apprestate 8 a 10 carote belle grosse, che taglierete a fette sottilissime, e lascierete cuocere lentamente in una casseruola con circa 80 gr. di burro, un po' di zucchero, sale e pepe, mescolando continuamente. In un'altra casseruola metterete 40 gr. di burro e 40 gr. di farina, due bicchieri di panna, latte e sale a sufficienza. Fate cuocere la panna per 10 minuti circa, e versate la besciamella ottenuta sulle carote, facendo scaldare la massa senza però lasciarle levare bollore.

3311. — Carote con salsiccia alla trevisana.

Affettate da 10 a 12 carote, che avrete fatto cuocere nel brodo. Ponetele in casseruola su fuoco moderato, durante 15 minuti, con 50 a 80 gr. di burro, sale e pepe. Prima di mandarle in tavola, v'aggiungerete 500 gr. di salciccia di Treviso o di Firenze, ravvivando il fuoco; appena che le carote avranno assunto un bel colore bronzato, servitele colla salsiccia ben disposta sopra.

3312. — Carote giulebbate ed in sciarlotta.

Levate il midollo a 10 o 12 carote, quindi tagliatele in tante listerelle lunghe da 10 a 12 cent., facendole bollire 5 minuti in acqua per far perdere loro l'acredine; mettetele poi a sgocciolare su d'un setaccio. Ponetele in una casseruola, con da 100 a 120 gr. di zucchero, la buccia d'un limone ben trita, ed acqua appena sufficiente per coprire il tutto. Allorchè il giulebbe, mediante la bollitura, si sarà ridotto alla dose di una cucchiaiata, si spremerà sopra le carote il sugo d'un limone e si potranno servire fredde col manzo, pollo, vitello, arrosti, ecc. Oppure con esse si potrà fare una sciarlotta ponendole in uno stampo burrato, coperto di fette di pane unte di burro, e cuocendola nel forno, oppure tra due fuochi.

Dei Cavoli.

Già parlammo abbondantemente del cavolo nell'antichità, e perciò ci dispensiamo di maggiormente illustrare la *Brassica oleracea*, che costituisce una verdura il cui gran consumo, che si verifica dappertutto, varrebbe a provare quanto sia apprezzata e diffusa. I cavoli si distinguono in due grandi categorie, cioè: il *cavolo cappuccio* o *gambuso*, e « cavolo di Milano » o *verza riccia*, oltre ad altre qualità cui accenneremo.

Il *cavolo quintale* — così denominato, perchè raggiunge talvolta un volume ed un peso straordinario — è molto stimato per la cucina, poichè, oltre all'essere molto buono è anche molto economico.

I *cavoli cappucci* si dividono, a loro volta, in due serie distinte: i *cappucci a palla bianca*, ed i *cappucci a palla rossa*, che, tanto i primi che i secondi si distinguono in molte varietà, tra le quali, il più noto e stimato è il cavolo cappuccio di Schweinfurth — il più grosso finora ottenuto; — il bianco precoce di York; quello detto, per la sua forma e colore, « cuor di bue »; il cappuccio « pan di zucchero »; quello di Pomerania (che serve a fare i celebri *sauer-kraut* tedeschi); quello del Vesuvio, precocissimo e tenero che molti mangiano anche in insalata crudo, affettato sottilissimo, e condito con olio, aceto, sale e pepe, oppure con una salsa acciugata, con punta d'aglio; e finalmente il cavolo rosso d'*Utrech*, che si presta ad essere messo sotto aceto per i *pikless* all'inglese; ed il *cavolo rosso di Berlino*, chiamato anche *Kraut di Berlino*, che, per la sua tenerezza e bontà viene mangiato anche crudo in insalata, misto alle indivie. Ottimo colle pernici. È eccellente per confezionare un buon *sauer-kraut* di famiglia, o cranto all'italiana.

Fra le varietà tipiche abbiamo il *Cavolo di Bruxelles* (*Brassica oleracea gemmifera*) — che è una sottospecie della « verza riccia » di Milano — il quale ha la particolarità che, nell'autunno, alle ascelle d'ogni foglia e lungo il fusto o cavolo, si sviluppano le gemme come piccoli cavoli minuscoli. Questi cavolettini si ammanniscono fritti intieri e sono delicatissimi.

Il *cavolo chinese Petsai* — che serve ai cinesi e giapponesi a confezionare dei *crauti* di speciale fermentazione, come pure col cavol rapa o *deizon* — detto « erba bianca », che si presta assai per la cucina, adoperando le sue coste, come per il cardo e la bietola a coste, e riesce di sapore delicatissimo, purchè venga consumato quando è ancor tenero. Il *cavolo palmista* di recente importazione dall'Africa.

Il *cavolo rapa* è un delicato ortaggio che si consuma allo stato tenero, riuscendo invece nel completo sviluppo assai fibroso. Si distingue dagli altri cavoli per il rigonfiamento sferico, a guisa di un pomo verde, che presenta il suo torso appena sopra il suolo. Le varietà più apprezzate, sono: il *bianco precoce*, il *violetto* di Vienna, il *primiticcio*, il *tardivo bianco* e il *tardivo violetto*. Tutti offrono cibo sano, delicato, come i cavolfiore.

Il *cavolo Rutabaga di Svezia* è una varietà nordica, che si presta a tutti gli ammannimenti che per le rape ed i navoni. Però non deve confondersi co' cavoli rapa, perchè in questi non sono le radici che ingrossano, ma è lo stelo che presenta, allo scoperto fuori terra, un rigonfiamento commestibile, mentre i *Rutabaga* producono una radice grossa, tanto lunga che larga, eccellente a mangiarsi.

Il *cavolo marino* o *Seakale* (*Cramba marittima*) — che è piuttosto una varietà di sedano che di cavolo — nasce spontaneo sulle coste marittime del mezzodì della Francia, dell'Italia e dell'Inghilterra, dove specialmente la coltivazione del *cramba* e conseguente cucinatura si pratica su larga scala, come meriterebbe si facesse da noi; per tal modo la cucina acquisterebbe un erbaggio fino, delicato, da rimpiazzare in certo qual modo i cavoli fiori, i cardi, gli asparagi ed il sedano coi quali ha quasi comune la preparazione nella cucina, perchè come questi si fanno bollire nell'acqua i teneri cauli (che costituiscono, come nei cardi e nei sedani, i pezioli o coste delle foglie), si sgocciolano e si condiscono con salse bianche, creme e simili, o si fanno grattinare al forno.

Il *cavolo di maggio*, molto usato nel Belgio, si tratta come i cavoli verdi.

3313. — Cavolo farcito intiero.

Bislessate una bella palla di cavolo (verzotto o cappuccio), sgocciolatelo; apritene le foglie sino al grumolo o « cuore »; e sopra questo versatevi una parte di tritume di carne (cotta o cruda), addizionato di 1/4 del suo volume di riso pilao; condite con un po' di cipolla trita e prezzemolo. Rinserrate le foglie sulla farcia, e guarnitele anch'esse

col tritume, circondate il cavolo riformato con bardelle di lardo; legatelo con spago, e bragiatelo durante 3 ore con brodo e sgrassatura di marmitta. Per servirlo, slegatelo, ritirate le bardelle, sgocciolatelo; ponetelo su piatto rotondo, velatelo, anzi mascheratelo completamente con qualche cucchiaiata di sugo di bragiatura sgrassato, ridotto e legato con semidiaccia. Servite la rimanente salsa a parte.

3314. — Cavolo farcito alla piemontese.

Fate cuocere un bel cavolo cappuccio o verzotto in una pentola d'acqua bollente, durante 15 minuti; quindi levatelo, e rinnovatene la cottura in acqua bollente durante 1|2 ora. Nel frattempo, preparate il seguente composto: Fate bollire, in acqua fredda, 1|5 di riso per 20 o 30 minuti; poi mettetelo insieme a 100 gr. di salsiccia, il succo d'un limone ed un poco di prezzemolo trito e del pepe. Mescolate bene il composto e quando sarà ben incorporato ritirate il cavolo, sgocciolatelo, e spremetene l'acqua; apritene le foglie centrali, una ad una, e giunti al grumolino interno, asportatelo con garbo; poneteci al suo posto, una cucchiaiata di ripieno; ripiegateci sopra 2 o 3 foglioline; e, sopra queste, tramezzate, spalmandole, un'altra cucchiaiata di ripieno; ripiegateci sopra altre 3 foglioline, e via via spalmatele ed intramezzatele con farcia, finchè il cavolo sia ben ripieno e ben ricostituito come prima. Comprimetelo leggermente, con garbo, per legarlo ed avvolgerlo in un pannolino, affinchè conservi la sua bella forma pomata. Ponetelo in una casseruola con acqua salata bollente per la necessaria cottura. Cotto che sia, toglietelo dalla casseruola, sballatelo, e ponetelo su piatto un po' fondo; versateci sopra una salsa di crema, e mandatelo in tavola prontamente.

3315. — Cavolo farcito alla nizzarda (*Farsùn*).

Bislessata che avrete la palla di un bel cavolo « verzotto », sgocciolatela e rinfrescatela. Togliete le foglie tutto all'intorno del cesto fino a quelle interne del grumolo; disponetele sopra una reticella di filo, che si possa poi rinchiudere con una guaina. Tritate le foglioline interne e quelle del grumolo con 250 gr. di foglie di bietola erbacea tenera (*poirèe* dei francesi e *blèa* dei nizzardi). Apprestate pure 800 gr. di carne trita da far salsiccia, 200 gr. di lardo magro a dadini rosolati, una cipolla trita fatta appassire nel burro, 2 pomidoro sbucciati, sgranati e ben spappolati, una punta d'aglio; 100 gr. di riso imbianchito, e 125 gr. di pisellini freschi (qualora siano di stagione); riunite tutti questi elementi insieme, mescolateli colla bietola e le foglioline di cavolo trite; legate il ripieno con un uovo intiero, poco formaggio grattato, ed una presina di pepe; rimestate e fate incorporare la massa; ponete questa nel centro delle foglie larghe di cavolo, disposte in modo che, ripiegando tutto intorno le loro estremità, possiate racchiudere completamente il ripieno, riformando la testa del cavolo come quando era intiero; rinserrate la guaina della reticella, come se fosse una borsa da tabacco, e fate cuocere il cavolo farcito dentro il brodo del lesso ordinario di manzo (o meglio di montone), durante 3 ore e 1|2 a 4 ore. Servitelo con detto lesso, dopo averlo tolto dalla rete.

N. B. Si possono anche farcire 2 o 3 foglie isolate, legarle e fare i così detti *verzotti*, che farete friggere nella padella, quindi cuocere in umido con sugo, brodo e salsa di pomidoro.

3316. — Cavoli verzotti bragiati.

Dividete in quarti, bislessateli, rinfrescateli, sgocciolateli, parateli, metteteli a sapore, marcateli in una casserola tappezzata nel suo fondo con falde di lardo magro (300 gr.), una carota tagliata a quarti, una cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, mazzetto guarnito, 4 decil. di brodo, e 3 cucchiaiate di buona sgrassatura di marmitta per ogni Kg. di cavolo. Coprite con carta burrata e fate bragiare, adagino, durante 2 ore.

3317. — Cavolo stufato all'italiana.

Tagliuzzate un bel cavolo cappuccio in vari pezzi; poneteli per qualche tempo in acqua fredda; scolateli, togliete le parti dure o fibrose e tritate le rimanenti tenere. Fateli bollire con acqua e sale, durante 15 a 20 minuti, scolateli, poneteli in piatto caldo, versandovi sopra una salsa alla crema, oppure al pomidoro, od anche una salsa a base di senape, o, meglio, di ramolacci. Questa vivanda (salvo quella con la crema), con le altre salse, può servire anche per guarnitura di carni bollite, polli, piccioni, cotechini, zamponi, e via dicendo.

3318. — Cavoli in salsa piccante.

Tritate 3 o 4 verze bianche ben tenere, aggiungete, se credete, una grossa cipolla pure tritata; 3 peperoni rossi forti e 3 grossi verdi tagliati a striscioline. Ponete uno straterello di striscie dei peperoni in fondo burrato di una terrina, cospargeteli con poco sale, stabilite sopra questi uno strato di cavoli tagliuzzati (le cipolle, lo ripetiamo, non sono obbligatorie), cospargete di sale; stratificate con striscioline di peperoni, e così, via via, sino ad esaurimento di materiale. Coprite la terrina e lasciate in riposo tutta la notte. All'indomani, scolate per bene la massa su di un setaccio, premendo leggermente; riponete nella terrina lo strato di cavoli e poi uno di semi di senape con chiodi di garofano, e così di seguito sino che la terrina sia piena. Coprite i cavoli con buon aceto, aspettando finchè scemi in fondo alla terrina, e versandone dell'altro sino a che il cavolo siasene ben incorporato ed imbevuto. Si può servire subito, ma è preferibile conservarlo ancora per circa una settimana. Si presta, come i crauti, per accompagnamento di manzo o di pollo lessato; testina di vitello fredda, oppure orecchie di porco calde, zampone, ecc.

3319. — Cavolo maritato con " smitana ,,.

Tagliuzzate un cavolo (« verza » o « cappuccio ») ponetelo a lessare in pentola. In un casserolino fate bollire mezzo bicchiere di aceto, e dentro versateci tre uova ben frullate e 1/5 di panna brusca (*smitana* dei russi) ed 1 o 2 cucchiaiate di burro. Mescolate quest' ultimo composto, ed allorquando bollirà, aggiungeteci sale e pepe, e versatelo caldissimo sul cavolo, che avrete sgocciolato e ritirato in terrina. Servite questa vivanda (detta *slaw*), quando sarà fredda.

3320. — Cavoli rossi alla fiamminga.

Divideteli in quarti e dettagliateli in fine giuliana; metteteli a sapore con sale, pepe e noce moscata; spruzzateli abbondantemente con aceto, e poneteli in casserola o, meglio, in cassettina di porcellana ben burrata. Copritela e fate cuocere su fuoco moderato.

A 3[4 della cottura, aggiungeteci delle mele rainette sbucciate e tagliate a spicchi (4 per cavolo mezzano), ed una cucchiaiata di zucchero grasso detto melassa, oppure di zucchero biondo. Continuate sino alla fine la cottura, lentamente e senza bagnatura.

3321. — Cavoli navoni ripieni per magro.

Lessate, a mezza cottura, 20 rape di cavoli dei più belli e bulbosi, in acqua e sale; levateli, sgrondateli e tagliatene, superiormente, verso il colletto dell'attacco delle foglie, un pezzo che servirà di coperchio. Scavateli e svuotateli della loro polpa. Prendete delle code di gamberi lessati o della polpa d'aragosta o d'astaco avanzata, in quantità sufficiente per fare un ripieno; uniteci la polpa estratta dal bulbo, una midolla di pane buffetto inzuppata nel latte, un po' di prezzemolo verde e qualche cipollina già rosolata nel burro; pestate il tutto nel mortaio, quindi unite al battuto 2 o 3 cucchiaiate di panna, 2 uova intere e 4 tuorli d'uovo; assaporate di sale e pepe macinato, e odore di noce moscata. Riempite le corteccie svotate dei cavoli-navoni e rimetteteci il loro coperchio. Fate sciogliere 50 o 60 gr. di burro in una teglia alta di orlatura, e condensatelo con 2 o 3 cucchiaiate di farina ed altrettante di panna. In questa salsa riponete i cavoli navoni ripieni, ed avanzateli al forno, di calor moderato, oppure fateli cuocere sul fornello, mantenendovi un fuoco sempre regolare, ma non troppo forte. Serviteli ben caldi.

3322. — Cavoli di Bruxelles alla buona massaia.

Bislessati per 3[4; sgocciolati a fondo senza rinfrescarli; poneteli in saltiera con burro (250 gr. per 500 gr.). Bragiateli nel forno durante 10 minuti e montateli in timballo. Col medesimo procedimento di bragiatura si ottiene la purèa di cavoli di Bruxelles, passandoli pel setaccio, e addizionando il passato con 1[3 di lattata di patate, procedendo quasi come per la « purèa Dubarry » di cavolfiori.

Del Cavolo broccolo e del Cavolfiore.

Queste due varietà tipiche meritano d'avere una biografia a parte tra le altre brassiche, essendo i due tipi più apprezzati e signorili, specialmente il secondo; non certo perchè più squisito del broccolo, tutt'altro, ma per il candore della sua palla, che si presta ad ammannimento di parvenza più signorile, più aristocratica, specialmente se ricoperto di salse cremose e balsamelle delicate e per bianchezza armonizzanti con quelle del mazzo florito dell'albo cavolo. Mentre il broccolo, colla sua palla color di un verde di zolfatara, sovente violaceo, e colle sue foglie di un verde scuro, quasi come il cavol nero (*côu neigro* dei liguri), lo si direbbe un cavolo destinato a formar vivanda pel proletario che, difatti, sovente lo associa colla polenta.

Il *Cavolfiore* (*Brassica botrytis*) — cui i botanici largirono un titolo che lo assimila ad un pesce d' acqua dolce, la *botrice*, oppure ad un tenia, il *botriocefalo* — si distingue dalle altre brassiche per il fatto che la sua palla è costituita dal così detto — impropriamente — « fiore », che altro non è che un aggregato di pedicelli informi, strettamente riuniti, che formano il corimbo tanto gustoso e ricercato. Anche le foglie interne, belle tenere e levigate, sono molto saporite, specialmente nei primi cavolifiori che si formano in autunno o in primavera. I cavolfiori all'inglese si servono lessi intieri colle loro foglie.

Le variazioni più ricercate per la cucina sono: il *cavolfiore grosso precocissimo;* quello bianchissimo, detto dell'*imperatore;* quello di *Castelsardo,* grossissimo; d' *inverno;* d' *Erfurt* (nano, ricercatissimo perchè precoce); il *gigante* di Napoli, ed il *Plainpalais* (quest' ultimo molto coltivato nei dintorni di Ginevra), che

è precocissimo, a palla bianca candidissima, di ottima qualità e di facile conservazione. Le sue foglie ampie e di un verde glauco, come l'antica varietà *Salomon*, avente però piede assai corto e forte. E' d'una squisitezza superlativa. Ottimi i cavolfiori alla crema, grattinati al forno, in stufato, ecc.

Il *Cavolo broccolo* (*Brassica botrytis cymosa*), a differenza del cavolfiore, ha le foglie ondulate, molto rigide, in forza di robusti pezioli e forti nervature mediane che lo sostengono. Vi sono diverse varietà di broccoli, e tra le più apprezzate abbiamo: il *cavol broccolo* di Pasqua precocissimo; il *gigante tardivo;* il *cento teste* o *ramoso;* il *verdone*, il *pavonazzo*, e quello *d'Inghilterra primaticcio*. Vi è poi il *cavolo senza cesto* (*Brassica oleracea acefala*), chiamato « cavolo dei frati », le cui foglie sono molto gustose, ed i liguri lo prediligono a tanti altri. Si dividono in cavoli a grandi foglie (« cavol negro » dei genovesi) ed a foglie ricciute. Per la tavola, il cavolo ricciuto offre le sue foglie per ornare i piatti di frutta, allo stesso titolo delle foglie di vigna americana.

Il broccolo, colle sue varietà, lo si ammanisce in cucina in vari modi: nel minestrone con altri erbaggi, e strascinato alla padella, in insalata cotta, lesso ed in teglia, con burro e formaggio, fritto, con varie salse, ecc. E' cibo molto appetitoso e se ne mangia il fiore ancora immaturo, costituendo i tipici broccoletti, che lo stesso Crispin Tacchetti — appena diventato dottor sopraffino per virtù della Comare, nel suo primo *recipe* che detta per far rinvenire il muratore Bortolo caduto dal ponte d' una fabbrica — vuol che siano somministrati all'infelice agonizzante, con fette di salame, e via dicendo. I romani, come i genovesi, vanno pazzi per i teneri broccoletti, sia in insalata coll'accingata, sia strascinati in padella, ecc.

3323. — Cavolfiori al grattino.

Dopo avere lessato il cavolfiore intiero nell'acqua salata, sgocciolatelo; disponetelo su d'un piatto tondo da grattino, il cui fondo avrete velato con salsa Mornay; fate stufare con burro, durante qualche minuto, e riformatelo ricoprendolo con una ciotola. In questo caso (essendo quest'ultima operazione facoltativa soltanto per semplice estetica di leggiadra presentazione della vivanda), introducete, preventivamente, qualche cucchiaiata della salsa Mornay nell' interno del cavolfiore. Ricoprite il cavolo di salsa Mornay; spolverate con formaggio grattuggiato misto a pangrattato; irrorate con burro fuso, e fate grattinare.

3324. — Broccoli alla milanese.

Dopo averli lessati in acqua e sale e fatti ben sgocciolare, disponeteli su piatto burrato cosparso di formaggio grattato. Cospargete pure di formaggio la superficie dei broccoli, aggiungendovi dei pezzettini di burro e fate grattinare a secco. Irrorate con burro nocella servendoli.

3325. — Broccoli alla romana.

Prendete, come per i precedenti, dei veri broccoli, colle foglie verdi scure, un po' arricciate, e col fiore o piccolo cespo, di color verde zolfo, punteggiato di violaceo o pavonazzo; lessateli dopo aver prima loro tolto le foglie esterne più dure; appena levano il bollore, cavateli fuori colla foratina e gettateli nell' acqua fredda. Poi strizzateli bene, facendo rendere loro tutta l'acqua; friggeteli nello strutto, dopo averli ben conditi con pepe e sale. Appena avranno assorbito tutto l' unto, innaffiateli con un bicchiere di vino bianco dolce od anche rosso; rimestateli nella padella finchè il vino non sia stato tutto assorbito; serviteli in piatto caldo con crostini di pane fritto, tutto intorno.

3326. — Passato di cavolfiori alla Dubarry.

Passate per setaccio un Kgr. di cavolfiori cotti; addizionate al passato di cavoli 1[4 di purèa o lattata di patate alla panna, piuttosto sostenuta, e 60 gr. di burro.

3327. — Frittelle di cavolfiori o broccoli.

Mazzetti di cavolfiori oppure di broccoli, già lessati e scolati, assaporati e cosparsi di prezzemolo trito, e marinati, per circa mezz'ora, con olio e sugo di limone. Involgeteli nella pasta da friggere; friggeteli sull'istante; serviteli su salvietta con prezzemolo fritto Accompagnateli con salsa di pomidoro, servita a parte.

3328. — Cavolfiori alla polacca.

Disponeteli, dopo lessati e scolati, su piatto burrato; cospargetene la superficie con bricioline di tuorli d'uova sode e prezzemolo trito. Irrorateli, all'istante di servirli, con del burro nocella, nel quale avrete fatto friggere della midolla di pane (20 gr. per 100 gr. di burro). Servite.

3329. — Crauti alla modenese.

Prendete una palla di cavolo ben bianco, mondatela dalle foglie verdi esterne, e dalle grosse costole; tagliatela in 4 spicchi, cominciando dal gambo, con un taglio in croce. Lavateli bene nell'acqua fresca, e, poi, con un coltello largo e ben affilato, come quello da tagliatelle, trinciate finemente e per traverso le foglie, ben sottili, come se fossero taglierini. Ridotto il cavolo a questo modo, ponetelo in una terrina con una presa di sale e versategli sopra acqua bollente fino a coprirlo. Quando sarà ben raffreddato, levatelo e strizzatelo fortemente, poi rimettetelo nella terrina asciutta con un dito d'aceto forte allungato in un bicchiere d' acqua fresca (se la palla del cavolo fosse molto grossa, raddoppiate la dose). Lasciatelo in fusione per alcune ore, quindi tornate a strizzarlo bene, e mettetelo a cuocere nella seguente maniera: Ponete in casserola, con un pezzetto di burro, un battutino di prosciutto grasso o di ventresca; quando il soffritto comincierà a colorirsi, gettateci il cavolo e tiratelo a cottura con brodo di coteghino o di zampone (purchè questi siano insaccati di fresco); assaggiateli se stanno bene d' aceto e anche di sale. Serviteli con coteghini ben caldi, cotti nel vino bianco, oppure con zampone, pure caldo, tagliato a fette. Alcuni aggiungono all'aceto, un po' di zucchero biondo.

Dei Ceci.

Il *Cicer arietinum*, ossia il Cece d'Arezzo, è considerato il capostipite di questa leguminosa, della quale però gli spagnuoli fanno molto più uso di noi (e non l'invidiamo punto), poichè i *garbanzos* — così chiamano i ceci d'Africa — sono il quotidiano ingrediente dell'*olla podrida* e del *puchero*. Generalmente, da noi, salvo una minestra loristica per la commemorazione dei defunti, o di qualche insalata cotta durante il digiuno quaresimale, i ceci si ammanisconо in purèa, adattandola a tutti gli impieghi di quella di lenticchie, specialmente per i zamponi ed i coteghini. In Francia ammanisconо la *purèe aux croûtons*, (purèa co' crostoni) ch'è molto stimata.

Nei paesi meridionali d'Italia, i ceci sono molto impiegati, da quelli bolliti poi passati al forno dei siciliani, venendo alle zuppe sia con cavoli o senza, sia con cime di rape, ecc., e col manzo lesso. In Lombardia, in occasione della ricorrenza del 2 novembre, mangiano i ceci con verze, sedano, carote e carne porcina, cucinato il tutto come botaggio. Così pure nella Liguria. A Nizza mangiano la minestra di ceci con foglie di bietola erbacea. Colla farina di ceci i genovesi fanno una torta (intriso di farina di ceci,

con acqua, con olio d'oliva e sale) eccellente, detta *faïnâ* (farinata), — l'antica *scribilitia* dei romani. Questi mangiavano i ceci fritti, come accenna Orazio nell'*Arte poetica*. Del resto, il nome di Cicerone (grosso cece) prova che l'uso dei ceci è antichissimo. — Oltre alla farinata i liguri fanno anche la *panizza* o *paniccia*, che si presta a far varie vivande, specialmente di frittura, oltre che la si mangia affettata in insalata.

3330. — Torta di Ceci o " Faïnâ „ alla genovese.

Prendete un Kgr. di farina di ceci, ponetela in una conchetta di terra, e versateci, poco a poco, 3 litri e un quarto d'acqua fredda, stemperando la farina e il sale necessario; lasciatela per 4 ore nella terrina e poi prima di muoverla, soffiate via la schiuma che fa, la quale sta alla superficie dell'aqua; indi rimestate bene colla spatola. Preparate intanto un « ruoto » o placca di rame stagnata, di orlo piuttosto basso — tanto da ottenere uno spessore da mezzo ad un cent.; — versateci dentro un bicchiere e tre quarti da tavola, d'olio fino d'oliva, ed ungete bene il « testo » o placca, e versateci entro il composto, passandolo pel setaccio, e rimestando ben bene col cucchiaio di legno affinchè s'unisca coll'olio e lo incorpori. Fate attenzione che il forno non sia tanto caldo, e fatela cuocere fino a tanto che la superficie non abbia assunto un bel colore d'oro rossiccio. Servitela dettagliata a pezzi a losanga, e bollenti; cospargeransi con pepe macinato.

Del Cetriuolo.

Il cedriuolo o cetriuolo o citriuolo è il *Cucumis sativus* dei naturalisti, ed appartiene a quelle cucurbitacee, come il melone, o cocomero di forma allungata e dalla scorza talora asprosa e bitorzoluta e talora liscia e levigata. I cetriuoli si mangiano specialmente crudi — sottilissimamente affettati col taglietto pei tartufi — ossia in insalata (come vedremo a suo tempo), ed anche cotti, in varie vivande e particolarmente in conserva sottoacetati, contribuendo anche, in questo apprestamento, alle insalate di rinforzo, ed alla manipolazione di quell'antico potaggio o *pôsca* rinfrescante — ben nota ai soldati romani, e di origine catalana: il *gaspacho* — che, d'estate, durante le faticose marcie sotto il cociore dei raggi del sole, serviva a ristorarli ed a rinfrescarli. I russi fanno un grande consumo di cetriuoli, così pure l'inglesi, co' quali confezionano una specie di crauto, che serve specialmente d'accompagnamento alle fette di salmone lessato e freddo. Eccellenti i cocomeri o cetriuoli farciti.

Molte sono le varietà di cedriuoli impiegati nella cucinaria: il *verde* lungo inglese; quello *grosso* d'Atene; e quello *lungo* di Cardiff, che ha la buccia liscia e la polpa bianca; i *cocomerini* russi (*agourzis*) ottimi per sottacetare, e quelli di Meaux, pure per essere conservati nell'aceto. Vi è poi il *cetriuolo bianco* grosso per insalata, il *giallo precoce*, ed il tondo a palla rugginosa ricamato. Finalmente il *Cocomero verde* di *Thagewerben* a frutto lungo, lievemente scannellato ed appuntato all'apice, con buccia sottile e verde lucida, con polpa croccante, dolce, poco acquosa, scarsa di semi, perciò considerata la migliore per essere conservata; utilissima per la cucina, poichè anche nell'inverno la si può adoperare per guarnizioni, intingoli, ecc.

3331. — Cetriuoli alla semidiaccia.

Calcolate, per ogni convitato, su 200 gr. di cetriuoli al naturale. Tagliate i cetriuoli in 2 o 3 tronconi (secondo la loro grossezza e lunghezza); dividete questi tronconi in 4 o 5 fette (secondo la loro grossezza); sopprimete i semi e le buccie; stendete i tronconi su d'una salvietta e salateli; lasciateli, così distesi, per qualche istante. Nel frattempo, sul fondo d'un saltiero, stendete una e larga sottile falda di lardo grasso; deponeteci sopra i cetriuoli;

ricoprite con un'identica falda di lardo e copritela con un foglio di carta apposita per uso di cucina, tagliata in tondo della grandezza del diametro interno del recipiente; coperchiatelo come si suole per brasaggio. Mettetelo nel forno di calor moderato durante un'ora. In capo a questa, i cetriuoli saranno cotti. Prendete del buon gelo di carne e procedete a confezionare la semidiaccia — detta anche « gelatina ad olio ». — Mettete sul fuoco, in saltiera, un bicchiere (da marsala) di vin bianco, per ogni persona, e 15 gr. di gelo di carne (*idem*). Fate bollire, per modo che il tutto si riduca di metà. Ritirate, allora, la casserola dal fuoco; assaporate a punto con sale e pepe; aggiungete qualche goccia di sugo di limone e del buon burro fresco (20 gr. per persona). Legate fuori del fuoco, facendo torneare la casserola. Disponete le fette di cocomero in piramide su piatto legumiero; versateci la salsa semidiaccia sopra, e servite caldo.

3332. — Cetriuoli alla crema.

Tornite i cetrioli in forma olivare; bislessateli e fateli stufare per tre quarti. Bagnateli con crema bollente; completate la cottura facendo ridurre la crema, e legate all'ultimo momento con un po' di besciamella.

3333. — Cetriuoli alla crema.

Mondate 8 cetrioli, tagliateli a quarti ovvero a spicchi, togliendo loro i semi dal centro. In una padella ponete da 70 ad 80 gr. di burro, una grossa cipolla a fette, e fate soffriggere fino a tanto che l'uno e l'altra siano ben rosolati; allora metteteci i cetriuoli agitandoli convenientemente fino a che diventeranno d'un color bruno chiaro; levate colla schiumarola. Al burro rimasto nella padella aggiungete altro burro, e mescolate bene; versateci un ramaiuolo di brodo, ed agitate la massa fino a che bolla, quindi assaporate con un poco di sale e pepe. Rimettete i cetrioli in padella, copriteli e lasciateli cuocere lentamente durante 20 minuti. Preparate delle fette di pane tostate nel burro, e su queste versate i cetriuoli. Si possono servire così come vivanda di piccolo tramezzo, come pure potranno servire di guarnitura a dei polli arrosto o pesce cotto nel forno.

3334. — Cetriuoli farciti.

Dettagliate i cetrioli in tronconi di 4 cent. di spessore, pelateli imbianchiteli, scavateli a cassettine, assaporateli e stufateli nel burro per tre quarti. Riempite il vuoto con una farcia cruda di pollame, foggiandola leggermente cupolare. Finite la cottura affogando la farcia (V. Vol. I, a pag. 227, form. 602, le: *Scatolette di cetriuoli alla Duse*).

3335. — Cetriuoli alla fattoressa.

Procedete come per i suddetti, farciteli, a crudo, con un ripieno di carne di porco, addizionata di cipolle e di funghi crudi, triti e spremuti. Bragiate in saltiera su fondo d'erbe aromatiche.

3336. — Cetriuoli alla russa (*Ogoursis*).

È una varietà di piccoli cetriuoli d'Allemagna, che vengono marinati con acqua salata, a 6 gradi del pesasciroppi, dentro un doglio o tinetta, unitamente ad erbe e radici aromatiche (quest'ultime tagliate grossolanamente), come: foglie del ribes nero detto *Cassis*,

di finocchio, di serpentaria, radice di rafano cinese, qualche foglia di quercia. Dopo essere stati, almeno per 15 o 20 giorni, nella marinatura, si possono mangiare estraendoli dal doglio con cucchiaio di legno. Si usa come guarnitura dei pesci, specialmente degli storioni (*homul*, *sterlet*, ecc.), e dei salmonidi: salmone bianco e roseo, trote e simili.

3337. — Cetriuoli alla comasca.

Mondate i cetrioli, tagliateli a rotelle finissime, mettendole sul sale con aggiunta di pepe e di aceto aromatizzato. Trinciate una cipolla a fette rotonde, che porrete sui cetriuoli; lasciate marinare il tutto per circa 15 minuti. Al momento di mandare in tavola, levate un quarto del condimento.

Del Cerfoglio.

Lo *Scandix cerfolium* dei botanici è una pianticella dalle fronde frastagliate quasi come il prezzemolo, ma d'un verde più tenero e dalle foglie più fini e delicate che emanano un profumetto aniciato o finocchiato che conferisce un aroma delicato al brodo, alle varie vivande ed alle salse colle quali viene sovente associato. Il suo gusto è leggermente acidulato. Lo si usa anche crudo, come guarnizione ed ingrediente d'insalate « mescolanza » crude, insieme alla cicoria, alla lattuga ed a tutte quelle delle quali si mangiano le foglie verdi, cioè in erba, nonchè alle vivande di pesce lessato, ed alle salse che l'accompagnano, per rialzarne il sapore col suo aroma.

Il *cerfoglio ricciuto* riunisce alle qualità del surriferito, l'eleganza delle sue foglie frastagliate ed arricciate di effetto grazioso come contorno e adornamento di vivande, specialmente fredde. Il *ricciuto* viene preferito al *comune* per il suo odore aromatico molto più spiccato e piacevole. Tutta la pianta emana un odore aromatico, ed è al gusto di sapore anisato, che cresce col crescere della pianta, ma che perde dissecandosi. I semi si adoperano per far confetture.

Il *cerfoglio tuberoso* è eccellente erbaggio, cui si confanno i differenti apprestamenti delle carote. La sua purèa, trattata con della semola invece che col riso, si denomina: *purea alla Chevreuse.*

Del Chayota.

È il *Sechium* dei botanici, appartiene alla famiglia delle cucurbitacee come il cetriuolo; proviene dal Giappone e dalle Antille, specialmente da Cuba; i francesi lo coltivano, ed a Tunisi vien detto anche *Brionne.* Il suo frutto ovoide, globuloso o irregolare, carnoso, ha polpa saporitissima e racchiude, in una loggia unica, un piccolo numero di semi; non è più grosso di due mani riunite e chiuse. I frutti del Sechio o Chayota vengono spediti nei grandi magazzeni di primizie commestibili dall'Algeria e da Tunisi. In Sicilia si potrebbe tentare, con sicuro esito di riuscita, la coltura del saporitissimo cucurbitaceo.

La preparazione preliminare di quel frutto consiste nel farlo passare all'acqua bollente durante 1 ora. Dopo questa cottura, la pelle coriacea si stacca facilmente, e la si strappa a lembi; i semi vengono pure soppressi. Il legume allora presenta una polpa carnosa biancastra simile a quella di un navone bollito. Tagliato a fette può essere ammanito in tutte le salse; ma è al grattino, con burro e formaggio, che generalmente è più apprezzato. Alla Martinica, la polpa, privata d'una parte della sua acqua, mediante pressione in un pannolino, vien triturata con della midolla di pane inzuppata nel latte; ne risulta un pasticcio molto saporito, quando è convenientemente messo a sapore.

3338. — Chayote al gratino.

Mondate le *chayote* come se fossero patate, tagliatele a fette sottili e fatele cuocere nell'acqua salata durante circa 30 minuti. Preparate una salsa bianca, un po' accentuata, alla quale mischierete 20 gr. di gruviera e 10 di reggiano grattati. Mettete le *chayote* in un piatto saltiero di pirofila o di porcellana; seminateci un leggero strato di formaggio; versateci la salsa bianca sopra, un po' di midolla di pane grattugiata, un piccolo pezzo di burro, e fate grattinare al forno durante 20 minuti. Servite bollente.

3339. — Chayote alla panna.

Cuocete il legume nell'acqua salata e fatelo poscia sgocciolare. In una casserola mettete un quarto di litro di buona panna doppia che farete ridurre durante 10 minuti. Assaporate con un pizzico di sale ed un po' di zucchero in polvere. Gettate i *chayote* in questa miscela cremosa ed aggiungete una « legatura » alla crema, dorata; lasciate bollire qualche minuto; aggiungete del burro, e servite caldissimo.

3340. — Chayote al sugo.

Fate un « rosso » con del brodo (o con del sugo di pollame rostito) e del burro fresco. Lasciate ridurre durante 5 minuti; poi aggiungete un bicchierino di madera od altro buon vino bianco; assaporate con pepe e sale, e fate ben legare la salsa. Versatela sui pezzi di *chayote*, e lasciatela crogiuolare durante 10 minuti; servite caldissimo con guarnitura di crostoncini fritti nel burro.

3341. — Chayote alla bordolese.

Mondate, tagliate a fette sottili, e fate cuocere nell'acqua salata i *chayote*. Sgocciolateli; quindi friggeteli nell'olio d'oliva bollente, ben rosolati, durante 15 minuti. Aggiungete una tritatina di prezzemolo, cipolletta, scalogno, uno spicchio d'aglio, sale e pepe; lasciate friggere questa miscela d'aromi; servite ben calde le *chayote* guarnite con piccoli crostoni di pane fritti.

3342. — Chayote farcite.

Tagliatele a pezzi: alcuni rotondi, altri a barchetta; mondate e scavate ogni pezzo come per i fondi di carciofi; gettateli nell'acqua fresca; salate, e fate cuocere durante 20 minuti per modo che la *chayote* rimanga ferma. Preparate una farcia con 150 grammi di filetto di porco o di vitello, 100 gr. di lardo, di funghi, scalogni, prezzemolo, sale e pepe; pestate nel mortaio il tutto. Ponete i pezzi di *chayote* ricoperti da questa farcia su d'un piatto che vada al forno, un po' di midolla di pane grattugiata, un pezzo di burro fino. Bagnate con brodo ed irrorate sovente; lasciate nel forno ben caldo durante circa 30 minuti. Servite ben caldo, interponendo, sul piatto, i pezzi rotondi con quelli cimbiformi.

Della Cicoria.

La Cicoria o radicchio — il *Cicorium intybus* dei botanici — è una delle migliori e più salubri insalate, e si possono di alcune varietà usufruire tanto le foglie che le radici; quelle in insalata cruda, queste ben allesse in insalata condita con olio, aceto, sale e pepe. Dalla varietà della quale si usano le foglie preferibilmente crude, proviene la così detta *Barba di cappuccino* (di cui abbiamo gia trattato) ed a grosse radici di Bruxelles; la *cicoria lunga da taglio;* quella a *foglia completamente rossa* e la *Scariola* verde a grande cespo.

Abbiamo detto che si mangiano pure cotte le radici della cicoria come le foglie. Infatti della *cicoria amara* (detta *radiccia* dai genovesi, che l'usano molto nella loro cucina loristica e ne hanno delle qualità tenerissime come la scorzonera e con poco midollo) si fanno cuocere lesse tanto le foglie che la radice. I liguri la mangiano in insalata — sia calda che fredda — con patate, ed anche condita col lesso di manzo. Altri ne fanno vivanda come le carote, specialmente quella apprestata in teglia con burro, formaggio ed aglio. Si mettono le foglie pure nella minestra d'erbaggi; così, pure, una volta scottate, possono servire al pari degli spinaci a far varie vivande e guarniture, come nella Orleanese. La cicoria è vantata come depurativa e rinfrescante nelle cure primaverili. Dalla radice torrefatta, infranta e macinata si ricava una polvere ben nota ai caffettieri, che fa troppa concorrenza al prezioso chicco dell'araba coffea.

I francesi — è bene avvertirlo — distinguono due sorta di cicorie per la cucina: la *ricciuta* e la *fiamminga,* chiamata *Endive* (Endivia) nel Belgio, mentre in Francia l'*Endive* è chiamata Cicoria di Bruxelles.

Abbiamo accennato, a pag. 228, (formola 610 dei *Fuori d'opera*), ai *Girelli di cicoria,* detti *Gourilos* dai greci che ne fanno vivanda, come della scorzonera, sotto il nome di *Gallis:* non ci ripeteremo, soltanto richiamiamo l'attenzione dei nostri lettori su questo moderno impiego dei cesti di cicoria ricciuta. Nel Belgio vi è pure la cicoria bianca che vien detta *Witloof.*

3343. — Cicoria alla crema.

Bislessate che avrete le fronde di cicoria in gran copia d'acqua, durante 10 minuti, rinfrescatele, spremetele e tritatele; legate la massa con 150 gr. di « rosso » (per kg.), bagnate con tre quarti di litro di consumato; mettete a sapore con sale e una punta di zucchero, e fate abbragiare nel forno 1 ora e mezzo al coperto. Mutatele di casserola appena sfornate, e montatela alla panna ed al burro lavorandole come di pratica.

3344. — Cicoria " Witlooi „ alla bruxellese.

Lavate e sgocciolate le cicorie, che metterete, per strati, in una casserola contenente qualche cucchiaiata di burro liquido tiepido con pepe e noce moscata; irrorate con un po' di sugo di limone, coprite con carta burrata e cuocete a forno tiepido. Appena le cicorie saranno ben fuse, rimetteteci altre cicorie, perchè è miglior sistema onde non abbiano a prendere gusto di bruciaticcio; lasciate cuocere 2 ore senza aggiungere liquido, 30 minuti prima di servirle, aggiungete del sugo di vitello, sopratutto di quello proveniente da bragiatura. Finite con una noce di burro.

3345. — Pane di cicoria.

Abbragiatele come si è detto per quelle alla crema; legatele in ragione di 8 uova per kg. di cicoria. Versate la massa in uno stampo liscio burrato e fate affogare nel bagnomaria. Velate con salsa crema.

3346. — Passato di cicoria.

Abbragiate la cicoria, passatela per setaccio e finitela con burro, ed un terzo del suo volume di lattata di patate, ossia purea di patate colla panna.

3347. — Girelli di cicoria o " gourilos „.

Prelessate i cesti di cicoria cui tagliaste le fronde, non lasciando che le coste aderenti al torsolo, grillettateli nel burro, oppure cuoceteli nella panna.

3348. — Pizza di cicoria alla napoletana.

Mondate e lessate 4 cesti di ascarola, scolateli, spremeteli ed insaporiteli in tegame con olio, acciughe tritate, ed infine, con una cucchiaiata di capperi dissalati, e 4 cucchiaiate di olive nere morbide, alla salamoia, dette di Gaeta, disossate. Lasciate raffreddare un poco. Impastate 250 gr. di farina fina con poco lievito di birra e sale e tanta acqua tiepidetta quanto basta per fare una pasta un poco più morbida di quella del pane; lasciatela lievitare una volta al coperto; spianatela dello spessore di un mezzo dito e in forma circolare, poggiatela su tortiera o ruota di rame, precedentemente unta con strutto; tenetela ben larga ed eguale. Distendete nella pasta il composto di cicoria ben livellato ed in modo da coprire bene la pasta, cospargete superiormente qualche po' d'olio fino, e spingetela in forno da 15 a 20 minuti dopo preparata. Cuocetela per 15 a 20 minuti a forno di calor vivace.

Delle Cipolle.

La cipolla costituisce un alimento arcaico; gli Egizii le adoravano (non nel senso che dànno i francesi al verbo adorare, anche se si tratta di cose mangiabili), tantochè Cicerone esclamò: « Felici gli Egizii, che hanno gli Dei che nascono nei loro orti! ». Essi non ne mangiavano, ma, però, nutrivano con la cipolla i loro schiavi che adibivano a costrurre templi, drizzare guglie megalitiche, ed elevare piramidi. Gli Ebrei, nella desolazione del deserto petreo, dopo la fuga dell'Egitto, rimproverando Mosè che gli aveva condotti in quell'esodo faticoso, rimpiangevano le cipolle del faraone, tantochè la leggenda volle attribuire quel prurito od incentivo alla lagrimazione delle cipolle, alla concentrazione, in quel bulbo, delle tante lagrime sparse dai fuorosciti ebrei, dopo il passaggio del Mar rosso a piedi asciutti, (grazie alla marea calante della quale seppe profittare Mosè, il sapiente e preveggente condottiero del suo popolo, che liberava dal servaggio egizio), che si rinnovano al taglio.

Tra i romani comune e diffuso è il nome dei *Cepiones*, che equivarebbe in italiano, a quello di « Cipolloni ». Ne facevano, infatti, molto uso, costituendo, fin dai primordii, col bisogno di profumare le vivande, uno degli aromatici più stimolante e stuzzicante tanto se rosolato per dare sapore e fragranza ai *liquamina* (liquidi grassi di cozione, specialmente strutto di grasso di porco), come cruda, nell'insalata algida estiva o *posca*, co' cetriuoli, che si dava come rancio rinfrescante al soldato romano durante le marcie estive, ad imitazione del *gaspaco* andaluso. Ne facevano eziandio delle purèe, come oggigiorno la *Siebel-puree* dei tedeschi e la *Soubise* dei francesi. I nizzardi ne fanno una torta detta: *pissaladiera*.

La cipolla è vantata molto, nella dietetica, come diuretica.

Molte sono le varietà di cipolle, le più apprezzate per la cucina sono: la *cipolla grossa bianca;* la *gigante rossa* della Rocca; la *giallo-rossiccia* di Milano; la *grossa piriforme* di S. Lorenzo (perchè matura nei primi giorni d'agosto, riccorrendo appunto al 10 di quel mese la festa di quel santo della graticola); le cipollette precoci: la *Merveille-blanche* e quella *della Regina*.

Vi è poi quella *inglese a spicchi*, che è di grossezza media e composta di spicchi, come l'aglio, doppiamente rivestiti; per modo che se ne può consumare delle frazioni, senza sciupare il rimanente del bulbo, riuscendo perciò molto economica, oltrechè di gusto dolcissimo come quelle di Romagna.

Utilissima è pure per cucina la cipolletta di Como dal bulbo piccolo come una palla. Una varietà di cipolla fortissima è la maligia. Rinomate quelle piccole d'Ivrea, adatte specialmente per guarnizioni di carne e pollame, intingoli ed altro; preparate con l'aceto bianco, costituiscono un ottimo accessorio per insalate composte. In tal modo si servono con gli antipasti o come piatto stuzzicante insieme alla carne.

3349. — Cipolle di Portogallo farcite.

A Bruxelles si vendono, durante l'inverno, delle cipolle biondiccie, grosse come il pugno. Sono le cipolle Iberiche, cioè provenienti dalla Spagna oppure dal Portogallo. Queste cipolle — che si potrebbero comparare alle nostre cipolle bianche dolci di Romagna — non sono così acri come quelle rosse o violette. Cotte nel forno sono eccellenti, come pure lessate, costituendo un'insalata diuretica ed abbastanza nutriente. Ecco una formola desunta dalla Cucina fiamminga, per farcire queste ottime cipolle.

Tagliate ad un cent. tutti i disopra delle cipolle — che metterete da parte per formare il coperchio; svuotate l'interno delle cipolle col cucchiaio a legumi, per modo da formare una scatoletta. Tritate dei funghi mediani (calcolando uno per cipolla), passateli lestamente sul fuoco, con un po' di burro e scalogni; mescolate (tre volte il volume dei funghi) di pasta da salciccia, con un po' di prezzemolo trito e midolla di pane; riempite le cipolle con questo apparecchio, e riponete sopra il coperchio asportato. Fate colorare nel burro o nel grasso chiarificato le cipolle che avrete messo dentro una teglia a bordo alto. Allorchè saranno ben colorate, aggiungete un pizzico di zucchero in polvere, e fatele ridurre poi lentamente a coperto. Lo zucchero, attaccato al fondo della teglia, formerà il caramellato che darà del brillante alle cipolle. Bagnate a metà livello, con sugo o brodo e cuocete a coperto nel forno fino a che le cipolle non siano perfettamente cotte. Ritiratele, ad una ad una, colla schiumarola, affinchè non si rompano; riducete il sugo a mezzo gelo; aggiungete, fuori del fuoco, una cucchiaiata di burro per finirla. Servitele col loro mezzo gelo.

N.B. — A coloro ai quali non piacessero le cipolle cascate a gelo, le lascieranno fondere lentamente nel burro, durante 1|2 ora, quindi aggiungeranno il brodo.

3350. — Passato latteggiato di cipolle detto alla " Soubise „.

Questo apparecchio — benchè di cipolle — tuttavia serve, nei più ricchi pranzi, specialmente quale guarnitura del montone oppure dell'agnello. Le cipolle devono essere di quelle primaticcie, altrimenti, converrà, dopo averle mondate e tagliate a fette sottili, gettarle, per qualche minuto, nell'acqua bollente, poscia sgocciolarle, torcerle dentro salvietta onde togliere loro il sapore acre che tanto le rende ripulsive a molte persone. Terminata questa operazione preliminare, procedete come fareste colle cipolle « primizie ».

Fate liquefare, in una casserola, grosso come una noce di burro, aggiungeteci le cipolle, sottilmente affettate, cuocete lentamente durante 1|4 d'ora, rimestando sovente; bagnate con una besciamella spessa, aggiungete una patata tagliata a fette sottilissime e qualche granello di pepe bianco. Cuocete coperchiato, dentro forno di calor moderato, poichè la Soubise deve riuscire bianchissima. Passate per stamigna. Ponete il passato a ridurre sollecitamente, se fosse necessario, fino a consistenza di una purèa poco densa, che finirete con una cucchiaiata di burro ottimo.

Del Crescione.

Il *Sisymbrium nasturtium* dei botanici, detto, volgarmente, *crescione acquatico*, o *crescione di fontana*, o *crescione gentile* ed anche empiricamente: *agretto*, lo si trova presso le fontane d'acqua, lungo i margini dei ruscelli ove l'acqua defluisce e scorre continuamente, e differisce alquanto, come sapore e grossezza del cespo, da quello da orto, cioè coltivato in posizione ombrosa, come insalata da taglio. È ortaggio di sapore agretto e stuzzicante con cui si preparano insalate crude squisite, e serve di guarnitura alle carni arrostite, principalmente nello spiedo, ai filetti di bue, alla cacciagione e pollame arrostito.

I francesi coltivano nei loro orti « potaggieri » un crescione speciale, detto *Alenois*, molto apprezzato e raccomandabile, specialmente con delle uova di vannello sode, come dicemmo nella formola 1556, a pagina 514 del 1.° volume.

Del Crosno o " Stachys ,,.

Questo eccellente tubercolo (simile al topinambur) proviene dal Giappone, ma oggigiorno è coltivato negli orti « potaggieri » della Francia, ed anche in qualche raro d'Italia, poichè tende molto a diffondersi; in Francia il suo impiego è già molto svariato. Perchè la vivanda di crosno riesca perfetta fa d'uopo che il detto legume sia freschissimo. Una delle migliori maniere d'ammannimento è quella al sugo di carne. Si appresta alla crema, colla besciamella, al grattino al pari di tanti altri legumi ed ortaggi; così, pure, fritto in bignoli ed in crocchetti.

Come guarnitura di carni da macello, i Crosni accompagnano le vivande alla Giapponese.

3351. — Crosni al sugo di carne.

Ponete i crosni a bagnare nell'acqua tiepida per sbarazzarli della loro terra; asportate colla punta del coltellino i cornetti delle estremità; rinfrescateli, scolateli ed asciugateli tra due pannolini. Grilletateli in saltiera con un bel pezzo di burro fresco, durante qualche minuto. Ritirateli colla foratina, sgocciolateli e terminate di cuocerli in una cassernola con del sugo di carne, durante 10 o 15 minuti; salate e pepate. Serviteli soli, oppure come guarnitura di un pezzo di carne bragiata.

3352. — Crostini in bignolette.

Nettateli, passateli al sale, cuoceteli nell'acqua salata tenendoli un po' fermi. Sgocciolateli per bene, mescolateli in una quantità relativa di salsa alemanna molto ridotta. Stendeteli su piatto a raffreddare. Prendeteli col cucchiaio, immergeteli nella pasta per friggere, e friggeteli sull'istante. Disponeteli su salviette con prezzemolo fritto.

Del " Dente di leone ,, o Tarassacco.

Il *Taraxacum dens leonis* — detto *Pissenlit* dai francesi, e *pisciacane* dei toscani — è una pianta di cicoria molto comune, che riesce eccellente nell'insalata, durante l'inverno, purchè, come la cicoria, siano stati coperti i cespi sotto 10 cent. di sabbia. Coi denti di leone novelli si fanno varie vivande.

3353. — Denti di leone con lardo.

Levate le radici a 2 kgr. di *denti di leone* novelli (cioè che ancor non fioriscono), con foglie ben tenere, che monderete e laverete in parecchie acque fredde; sgocciolatele, asciugatele, tagliuzzatele finemente e ponetele in casserola. Sbattete poi un uovo, aggiungendovi 1[5 di panna; mescolate il composto sul fuoco sino a che non si sia ben condensato. A questo punto, aggiungeteci grosso come una noce di burro, 2 cucchiaiate d'aceto, sale e pepe come di regola. Versate questa salsa ottenuta sui denti di leone, mescolando sempre sul fuoco fino a che saranno teneri ed increspati. Serviteli guarniti con pezzi di lardo affumicato fritti.

3354. — Dente di leone alla tedesca.

Operate, preliminarmente, come co' precedenti. Tagliate 250 gr. di prosciutto a dadi e friggeteli di bel color bruno dorato, aggiungendovi 2 cucchiate di panna, mescolate subito questa specie di « rossomada » al prosciutto, aggiungendovi il sugo di una cipolla, poi i denti del leone, mescolate la massa sul fuoco per qualche minuto. Serviteli caldi.

Del Dragoncello o Serpentaria.

La Serpenteria — detta *Estragon* dai francesi — è una pianta aromatica, specialmente la radice, che appartiene alle aristolochiacee, e delle cui foglie si fa uso, sia mescolandole nelle insalate crude, specialmente di cetriuoli, sia in alcune salse, come nella Bearnese ed in quelle bianche, nella mostarda alla francese, ecc., ma particolarmente per aromatizzare l'aceto infondendovela e lasciandovela macerare per alcuni giorni, come pure si fa colla salvia Schiarea nell'inverno; la si impiega allo stato secco, nella stessa guisa di altre erbe aromatiche che vennero essiccate all'aria aperta nell'epoca della loro raccolta, che deve effettuarsi prima della fioritura della pianta.

Erba Cipollina.

È l'*Allium schenopasum* dei botanici — la *Ciboulette* dei francesi — le cui foglie esili e sottili come quelle delle cipolle appena spuntate dalla terra emanano un odore di cipolla, e di questa hanno pure l'aroma, ma meno acuto e più delicato, tantochè servono per dare, colle « erbuccie fine », sapore a varie vivande, specialmente a frittate, nonchè ad insalate. I cuochi francesi ne fanno molto uso, ed a ragione; gl'italiani pochissimo, ed a torto.

La cipolletta, nella cucina francese, viene impiegata specialmente nei piccoli pastelli con midollata (*petits pâtés au godiveau*) e nella salsa *ciboulette*, la quale è una maionnesa a base di tuorli d'uova sodi e passati per staccio con aggiunta, infine, di una cucchiaiatina di cipollette trinciate finissime. Nella cucina austriaca s'impiega assai frequentemente questa pianta, al punto che tutte le buone massaie ne fanno provvista, conservando quell'erbuccia preziosa in vasetti per l'inverno, come il basilico per le liguri.

Erba di San Pietro.

Quest' « erba amara » destinata alla santità — poichè nella Liguria la chiamano « Erba della Maddona » — è il *Tanaceto Balsamita* dei botanici. È una pianta perenne che cresce spontaneamente nelle plaghe Mediterranee e Adriatiche, le cui foglie servono, in piccola quantità, per aromatizzare le insalate di lattuga, oppure per essere tritata, con altre erbe, affinchè dia fragranza alle frittate od « erbazzoni », anche alle zuppe di erbe al sugo.

Erba da tartaruga.

In Inghilterra, come pure in Francia, si vende, sotto il suindicato titolo, una conserva, miscellanea, di erbe aromatiche impiegate per le minestre ed altri potaggi di tartaruga di mare (tanto per le vere che per le false). Questa miscela generalmente comprende: foglie di salvia, di basilico, di santoreggia e di timo (Vedi *Minestre di tartaruga* nelle *Minestre inglesi* da pag. 136 a 138 del 1.° volume).

Dell'Erbettine e delle Erbe aromatiche.

Le *Erbuccie*, o *Erbettine*, o *Erboline* — dette *fines herbes* dai francesi — consistono in una miscela di: prezzemolo, finocchio, erba cipollina e porro tritate insieme. Con queste erbettine si confezionano minestre, frittatine, ed una salsa detta all'erbettine (*aux fines herbes*).

In quanto alle *Erbe aromatiche* sono generalmente: il rosmarino, il lauro, il timo, il serpillo, la salvia e simili, che sovente vanno unite ad altri erbaggi: come prezzemolo, cerfoglio, aglio, cipolla, carota, sedano, ecc., dalle quali accenniamo, per ciascuna, a parte.

Dei Fagiuoli.

Il fagiuolo — detto *Phasecolus vulgaris* dai botanici tanto è noto comunemente e diffuso tra il vulgo — si presta sia come erbaggio verde colla sua teca ancora erbacea (« fagiuolini mangiatutto » oppure « cornetti »), sia sgranato, cioè quando la teca è giunta a maturità, ed i semi sono ben sviluppati, pur essi maturi; e, finalmente, come legume secco, diventando veramente provvidenziale, perchè costituisce un alimento molto nutritivo ed a buon mercato, tantochè venne definito « la carne del povero »; infatti la legumina che contiene questo legume farinoso è una sostanza altrettanto nutritiva che la fibrina della carne, la caseina dei latticini, l'albumina della uova e del sangue e simili.

Ben oltre 300 sono le varietà di fagiuoli che coltivansi in Europa, perciò accenneremo ai più usitati nella nostra cucina, cominciando dai *Fagiuoli rampicanti*, che forniscono, per l'appunto, i « cornetti » o fagiuolini mangiatutto », e, tra le migliori qualità abbiamo i borlotti bianchi, tondi; i borlotti grigi tondi ed intestino ovale bianco. Però assai migliori sono i *Fagiuoli nani per cornetti*, specialmente quella qualità detta « re dei verdi » che si conserva di un verde vivido anche dopo la cottura lessa. Ottime pure sono le qualità: butirro bianco, tondo; butirro nero, oblungo, e i borlotti neri.

Il *Fagiuolo Valsesia* ha una pasta delicata e squisitissima, ottimo sgranato e come legume secco, al pari dei rinomati fagiuoli toscani (specialmente i pisani, quelli di S. Michele), che resero celebri i fiorentini come « musicanti ».

Tra i *fagiuoli nani* vi è quello dell'occhio, fatto a rognone di gallo (il *flageolet* francese) e specialmente quello « meraviglia di Francia » che è esternamente ed internamente d'un verde spiccato e che si mantiene tale anche dopo cucinato; pregio questo che lo rende ricercato per le guarnizioni di vivande e per le conserve; il quarantino bianco obblungo; quello detto « butirro della Cina », tondo, giallo-paglierino; il fagiuolo ibrido Spotti che ha le medesime doti di quello detto « Cento per uno ». Finalmente il *Fagiuolo* di *Lima perfezionato*, che è il più rimarchevole per squisitezza nella cucina e per produttività per l'ortolano.

I fagiuoli, oltrechè sono un ottimo coefficiente, sia verdi che sgranati, pel riso nel minestrone, — allo stesso titolo dei piselli, — servono d'accompagnamento — al pari delle lenticchie — alle salsiccie, ai cotechini, ai zamponi, e simili, particolarmente ridotti a purèa; si condiscono in insalata, particolarmente i « mangiatutto » colla loro teca verde, anche quando cominciano appena ad essere granati; servono di contorno, stufati insieme alle carni, specialmente a quelle di porco (ottime le code di maiale co' fagiuoli sgranati teneri); così, pure, servono eccellentemente ad essere conservati in scatole ed in albarelli, ed anche ad essere sotto acetati, come i *pikless* degli inglesi.

Vuolsi che la prima a cucinare i fagiuoli freschi senza teca, cioè sgranati ad uso *flageolet*, e coll'aggiunta di aglio, aceto e sedano, sia stata una certa Clorinda da Ello, bresciana; ecco una ragione di più per stimare maggiormente questo legume che ha già tanti titoli di merito per la riconoscenza del nostro ventre, se non quella dei budelli, ma che però si può evitare — come già si disse — sbucciandoli e passandoli pel setaccio appena cotti.

In quanto a quelli che si volessero conservare verdi colla teca, bisognerà, massime se di qualità fibrosa, levare il così detto « filo » dalla parte dorsale della teca o scorza; quindi cuocerli nell'acqua bollente poco salata, quindi levarli e metterli in quella fredda, facendoli asciugare nella stufa od all'aria, ma all'ombra, conservandoli poi all'asciutto. Ricordiamo che i cornetti devono essere teneri, per essere conservati. Per farli rinvenire, si mettono nell'acqua tiepida, poi si pongono sul fuoco in acqua fredda.

3355. — Fagiolini all'inglese.

Cuocete in un recipiente non stagnato con acqua bollente e salate dei fagiolini piccoli e teneri; cotti che siano, sgocciolateli per bene, poneteli in una casserola d'argento con sopra un pezzo di burro fresco leggermente salato. Servite caldo.

3356. — Fagiolini alla fiorentina.

Fate soffriggere nell'olio della cipolla trita finissima; aggiungete, cotti come sopra, i fagiolini, qualche cucchiaiata di salsa di pomidoro, un po' di finocchio trito, sale e pepe; fateli asciugare su fuoco vivo; serviteli con un po' di sugo di carne sopra.

3357. — Fagiolini in fricassea.

In un tegame con burro fuso mettete i fagiolini cotti come sopra, fateli asciugare su fuoco vivo; versateli in una casserola d'argento, con una tazza di salsa vellutata; aggiungete 2 tuorli d'uovo, e lasciate bollire un minuto; finiteli con l'aggiunta di un po' di burro fresco ed il sugo di mezzo limone strizzato sui fagiolini. Serviteli contornati da crostoni di pane fritti nel burro.

3358. — Fagiolini alla genovese.

Pestate 4 filetti d'acciuga con uno spicchio d'aglio e un po' di burro; passate per setaccio e in un tegame con qualche cucchiaiata d'olio ed un po' di burro; fate soffriggere un minuto l'acciuga, indi i fagiolini cotti come sopra. Saltellateli su fuoco vivo, spargeteci sopra del prezzemolo trito; servite come sopra.

3359. — Fagiuoli grossi bianchi al burro.

Cotti come si è detto nei procedimenti preliminari, ben sgocciolati ed assaporati, legateli con 80 gr. di burro per litro di fagiuoli cotti. Cospargeteli di prezzemolo trito.

3360. — Fagiuoli bianchi alla lionese.

Fagiuoli al burro addizionati a 125 gr. di cipolle finemente tagliate a fette sottili e rosolate nel burro, con prezzemolo trito sopra.

3361. — Fagiuoli bianchi grattinati.

Cotti come si è detto nelle osservazioni preliminari sui legumi; legateli con sugo di montone grasso; versateli in piatto burrato e spolverato con pane grattugiato; aggiungete dei pezzettini di burro, oppure irrorate con burro fuso, e fate grattinare.

3362. — Purea di fagiuoli bianchi alla " Soissonnaise „.

Ammannite la purea, come di regola, fatela disseccare con burro, e riconducetetela a consistenza normale mediante addizione di latte.

3363. — Fagiuoli rossi alla francese.

Cotti nell'acqua salata con 150 gr. di lardo magro, mezzo litro di vino rosso, 1 carota, una cipolla steccata, mazzetto guarnito (per litro di fagiuoli). Ritirate il lardo appena cotti i fagiuoli, dettagliatelo a dadolini e fatelo rosolare nel burro per rimetterlo coi fagiuoli. Legateli con burro manipolato.

Della Fagiuolina o Dolica.

Appartiene il *Dolicos* dei botanici alla famiglia dei fagiuoli, ma è più delicata ed ha granelli piccolissimi. Si coltiva specialmente nei paesi meridionali. Le principali varietà sono: la « fagiuolina dall'occhio » (*Dolicos unguiculatus*); la « fagiuolina lunghissima » (*Dolicos sesquipedalis*) e la fagiolina Lablat; tutte qualità ottime per la cucina, che vengono ammanite come i fagiuoli.

Della Fava.

La *Vicia faba* è pure un legume arcaico, per quanto colpito da interdetto dai preti egiziani, che vedevano in quel segno nero della sommità del seme come il mal occhio del defunto. Infatti, anche oggidì, la fava è un cibo funebre, o consumato per l'epoca dei defunti. I romani invece ne facevano pulmenti ed anche pane pel soldato. Il nome dei Fabii e dei Fabiani è prova che le fave erano molto favorite dai latini. Infatti il verbo italiano favorire trae l'origine dal latino *favere*, perchè le votazioni popolari (il *referendum* dei tempi evoluti moderni), per attribuire cariche cittadine, facendosi nei comizi popolari con fave bianche e nere; l'eletto o favorito risultava quello che aveva ottenuto il maggior numero di fave bianche.

È noto, a tal proposito, il bisticcio che fece un giorno Cicerone, quando avendo udito che un antico cuoco sollecitava presso un suo amico il voto per ottenere una carica (essendosi egli arricchito e diventato tanto ambizioso da indispettirsi contro chi gli ricordasse la sua antica professione): *Ego, quoque, te favebo,* che vorrebbe dire: « Io pure ti favorirò », ma, anche, Io, o cuoco, ti favorirò,

Le migliori fave pei Romani erano le « bajane », cioè quelle di Baja, donde il nome di *bazzanne* che i genovesi dànno alle fave grosse di baccello.

Come si è detto per i ceci, affinchè le fave riescano tenere e dolci, non si deve attendere che esse abbiano raggiunto la loro completa maturità. Le estremità tenere delle fave, smuzzate, si ammaniscono per fare vivande sia di grasso che di magro, e riescono cibo delicato e sano. I semi o baccelli si mangiano appena giunti ad un terzo di loro grossezza, nella stessa guisa che si mangiano i fagiuoli per cornetti. Quando, invece, hanno raggiunto il loro intero sviluppo, si ammaniscono i semi sgusciati, togliendo loro la buccia, perchè fibrosa e di difficile digestione. Le qualità migliori per la cucina sono: la *fava olandese precoce*, la *fava breventana*, la *marzuola*, quella di Siviglia (molto larga e piatta), la *fava d'acqua dolce*, la *Giuliana verde*, la *nana di Beek* (verde, precocissima, ricercata come primizia e di sapore gratissimo). I francesi designano le fave destinate a far vivande sotto il nome di *Fêves de marais*. Ottime sono le fave sbucciate e spaccate nella minestra ed in purea come si pratica pel *maccô* in Sicilia.

3364. — Fave con besciamella.

Pelate e cuocete nell'acqua salata delle fave tenere; cotte che siano, ponetele in una casserola con burro fuso facendole asciugare a fuoco lento; assaporate con sale, pepe, noce moscata ed un pizzico di zucchero; versateci qualche cucchiaiata di buona besciamella e rimestate. Cotte, servitele con crostini ottenuti in questo modo: prendete della mollica di pane raffermo, tagliata della forma che volete, stendetela su un piatto, versateci sopra del latte tiepido, lasciatela inzuppare alquanto, poi ponetela a sgocciolare sullo staccio. Fate fondere del burro in un tegame, passate i crostoni ottenuti nell'uovo frullato, e poneteli nel burro a soffriggere da ambo le parti su fuoco lento (Questi crostoni possono servire per qualsiasi piatto di legumi).

3365. — Fave all'ortolana.

Scegliete di quelle piccole primaticcie, saranno migliori anche colla buccia; qualora fosssero grosse, sbucciatele prima di metterle a cuocere nell'acqua bollente. Lessate, sgrondatele e ponetele in una salsa al latte un po' densa, finita all'ultimo istante, con un po' di burro fresco, e della erba cunella (*sarriette* dei francesi) tritata.

Del Finocchio.

L'*Anethum foeniculum* è specialmente coltivato ed impiegato per far vivanda in Italia. Si mangiano non solo crudi al pinzimonio, in istato verde, ma anche sbianchiti, nella stessa guisa che i cardi ed i sedani, quando l'ortolano li ha rincalzati con terra fino a metà fronde onde conservarli per l'inverno bei bianchi e teneri, particolarmente il grumolo e le coste.

Le migliori varietà per la cucina sono il *finocchio grossissimo di Napoli*, quello *dolce di Firenze e di Romagna* e quelli *di Lombardia*. I semi del finocchio — noti in Lombardia sotto il nome di *erba bona* — sono droga di cucina fin dal tempo dei prischi romani, e dei pasticcieri. Questi semi generalmente s'impiegano per dar sapore alle carni porcine che si mettono allo spiedo, ai pesci fritti ed ai gamberi salati, e ad alcune salse. Così, pure, si aggiungono alle castagne che si fanno lesse, specialmente « pelate » o « succiole »,

cioè « ballotte » per conferire loro sapore più gradito e dolcigno, ed anche renderle — seguendo i precetti della scuola medica di Salerno — meno flatulenti, perchè il seme di finocchio è anche carminativo, tonico e stimolante degli intestini. Si ammaniscono i finocchi come il sedano.

La cucina russa e polacca impiega il finocchio in molti ammanimenti di vivande (V. form. 3120 di cacciagione); in Italia è molto impiegato il finocchio nelle regioni meridionali, specialmente in Sicilia.

3366. — Finocchi al grattino.

Prendete da 6 a 8 finocchi; se questi sono grossi bisogna spaccarli in 6 e magari 8 spicchi, se sono piccini basta spaccarli per metà. Ad ogni modo bisogna toglier loro le foglie più dure, spuntarne le estremità, mozzare quasi tutto il torsolo e mondarli bene. Dopo aver lavato i finocchi accuratamente, cuoceteli in acqua e sale (o meglio nel burro) ed appena cotti (non troppo però), rinfrescateli, asciugateli bene, infarinateli, dorateli nell'uovo sbattuto, e quindi friggeteli nell'olio o nello strutto.

Ciò fatto, preparate la seguente salsa: Mettete in un casseruolino 80 gr. di burro, fatelo liquefare ed aggiungete in esso 2 cucchiaiate di farina comune, circa 70 gr. Ponete la casseruola su fuoco leggero ed agitate con un mestolino finchè il composto prenda un leggero coloretto giallognolo; a tal punto, versate in esso due bicchieri di latte, gustate con un po' di sale, pepe e noce moscata e fate sciogliere sul fuoco sempre agitando per circa mezz'ora in modo che riesca una polentina liscia e compatta. Prendete un piatto che resista al fuoco, nel quale avrete posto uno strato di finocchi, un po' di reggiano grattato ed un po' di burro liquefatto, e così di seguito, sgocciolando, tra uno strato e l'altro, qualche pochino di buon sugo. Appena la salsa di latte sarà pronta, ritirate la casseruola dal fuoco, unite nella salsa 4 o 5 tuorli d'uovo, mischiando sollecitamente per non dar tempo ai tuorli di cuocere, aggiungete ancora un po' di prezzemolo trito e con questa salsa ricoprite perfettamente tutti i finocchi, seminate su tutta la superficie della salsa un po' di formaggio e di pane grattato, sgocciolate su del burro liquefatto e dopo una ventina di minuti di forno (sia di campagna od a muro), ed allorquando la salsa avrà preso un bel colore dorato, toglieteli e serviteli bollente.

Del Gombo brasiliano.

Il *Gombo* o *Gumbo*, detto *Ocra*, è l'*Ibiscus esculentus* dei naturalisti, una pianta proveniente dall'America meridionale, specialmente dal Brasile, che dà frutti piramidali, di 15 a 20 cent. di lunghezza, sottili, appuntati di 3 o 4 cent. di diametro. I frutti, ancor teneri, sono saporitissimi e molto ricercati specialmente dai buongustai americani, anche da quelli settentrionali, per far minestre e varie vivande, sia di piccola entrata, che per guarniture e salse. In Europa il *Gombo* è ancora poco diffuso, ma a Londra, a Parigi comincia a volgarizzarsi, e si trovano sovente vivande di *gombo* scorrendo le minute dei principali ristoratori di quelle metropoli. Così, pure, i negozianti di primizie e di frutta esotiche ne sono provvisti. Vi sono due varietà di *gombo*, quello *lungo* e quello *rotondo*; quest'ultimo è detto *Bamia*. Al gombo si confanno i medesimi trattamenti dei fagiuoli.

3367. — Gombi alla Yankey.

Si prendano di quellid ella specie detta *bamia;* se fossero secchi li metterete 24 ore prima in bagno, come fareste coi fagiuoli, ai quali assomigliano. Per 1 kgr. di *bamie*, fate

imbiondire 125 gr. di cipolle bianche nel grasso di coda di montone; aggiungete 4 tomatiche (pomidoro) sbucciate, spremute, sgranate e trite, 250 gr. di carne di montone tagliata a dadi e cuocete tutto insieme durante 7 a 8 minuti. Aggiungete, a questo punto, le bamie ben sgocciolate, bagnate con poca acqua e fate crogiuolare ogni cosa adagino. Assaporate accentuatamente, e servite.

3368. — Gombi in stufato.

Prelessate leggermente dei gombi novelli, dopo averli ben lavati nell'acqua fredda, marcateli in casserola a fondo spesso, con cipolla trita, passata al burro, ma in bianco e con dei dadi o rettangoli di lardo magro o ventresca, imbianchite, condite, e fate cuocere con un po' d'acqua. Disponete i pezzi di lardo a corona, e ponete nel centro i gombi.

3369. — Gombi alla turca.

Procedete come per i suddetti. Fate irrigidire nell'olio della carne di montone tagliata a dadi, e cipolle nelle identiche proporzioni che per la *Yankey;* aggiungete le bamie ammollite e sgocciolate, bagnate con pochissima acqua e fate crogiolare adagiuo. Rilevate il sapore con caienna al momento di servire.

3370. — Gombi alla crema.

Preparateate 1 kg. di gombi, prelessateli in acqua salata; sgocciolateli. Stufateli nel burro durante 10 minuti; legateli, al momento di servire, con una salsa crema.

3371. — Gombi al pomidoro.

Prendete 1 kg. di gombi; lavateli, sgocciolateli, tagliateli a fette sottili. Scottate e sbucciate mezzo kg. di pomidori, e spezzetateli. Fate liquefare 50 gr. di burro, salate pochino, e versateci i gombi ed i pomidori che lascierete subbollire durante mezz'ora. Serviteli caldissimi con l'aggiunta di una noce di burro.

3372. — Gombi per guarnitura.

Prendete 1 kg. di gombi novelli; lavateli in acqua fredda; poneteli in una terrina con mezzo litro d'acqua salata. Coprite il recipiente, e fate bollire adagino durante mezz'ora, aggiungendovi poi 50 gr. di burro, una cucchiaiata d'aceto e poco pepe. Servite come guarnizione di pollo arrosto, selvaggina. Nel caso dovessero servire per guarnire stufato di carne, prelessate i gombi per due terzi e finiteli di cuocere nel sugo del bragiato che devono accompagnare. Se, invece, devono guarnire dei polli grillettati, finiteli in un sugo leggero di vitello.

Dell'Igname.

L'Igname è la *Discorrea batatas* dei botanici, la « patata cinese », perchè essa è originaria del Celeste impero. È costituita da un bel tubero, di una certa quale lunghezza (di 80 cent. circa) e di 4 a 6 cent. di diametro, del peso di circa 1 kg. I tuberi, una volta cotti nell'acqua, si sbucciano e si ammanniscono come le patate; oppure si tagliano a fette e si friggono nell'olio o nel burro. In tal modo si ottiene un cibo non solamente sano e di facilissima digestione e di un gusto gradevolissimo, ma puranco un legume eccellente per accompagnare carni lessate od arrostite, ed altre vivande variando il numero così ristretto — specialmente in Italia — delle guarniture basate sugli erbaggi.

Dell'Indivia.

La *Chichorium* (endivia), cui già accennammo, è eccellente quando ha subìto l'operazione ortiva dell'imbiancamento, mediante il legamento delle foglie del cesto, per modo che quelle del grumolo interno si scolorino, per malattia della clorofila che non gode più del beneficio della luce del sole. Le indivie imbianchite costituiscono un cibo sano e leggero; si mangiano crude in insalata e cotte con altre erbe nelle zuppe; oppure si fanno cuocere nell'acqua e sale, quindi si estraggono, si spremono forte colle mani per estrarne l'acqua mediante quella strizzatura, e, ridotte a pallottole, si tritano minutamente e si fanno cuocere nuovamente in casserola con burro, farina e sugo di carne per servirle a tavola colle carni; oppure condite con burro, farina e panna, e legate o « maritate » con tuorli d'uovo, si servono separatamente come legume.

Le migliori indivie sono: la *riccia d'estate*, quella *d'inverno*, e la *bianca da taglio*. Vi sono, come varietà, la *scarola bianca* a foglie di lattuga, e quella *rotonda d'Olanda* che si cucinano come le altre indivie, ed a modo degli spinaci.

Il trattamento delle indivie alla francese, consiste nel parare primieramente le foglie e bagnarle per 10 minuti nell'acqua fredda. Sgocciolarle, metterle in cozione bollente, composta (per ogni Kg. d'indivie) di: 2 decil. d'acqua, 50 gr. di burro, 12 gr. di sale, ed il succo d'un limone. Tempo di cottura: da 30 a 35 minuti.

NB. — Le indivie, così ammannite, riescono bianchissime. In ogni modo, mai imbianchirle col prelessamento.

3373. — Indivie alla crema.

Cotte come è detto nel trattamento alla francese sopradescritto, e tenute alquanto ferme, finitele come gli altri legumi alla crema.

3374. — Indivie al sugo.

Cotte e sgocciolate, disponetele in timballo, ripiegandole; irroratele con eccellente sugo proveniente da vitello abbragiato.

3375. — Indivie all'ardennese.

Paratele e marcatele in saltiera grassamente burrata, con burro, acqua nelle proporzioni indicate quì sopra, senza però succo di limone. A mezza cottura, aggiungeteci 125 gr. di lardo di ventresca a dadolini prelessati, e 100 gr. di magro di prosciutto trito. Completate la cottura; disponete in timballo, finite la cottura con una noce di burro.

3376. — Indivie alla Mornay.

Cotte e sgocciolate, disponetele su piatto lungo, col fondo velato di salsa Mornay. Ricopritele colla medesima salsa, spolveratele con formaggio, irroratele con burro, diacciatele.

Dell'Issopo.

« *Asperge me hyssopo et mundabo* » canta il salmista. Così, fino dai tempi Daviddici, era empiricamente nota la virtù mondativa, ossia antisettica, di questa pianta odorifica, che, come il timo, cui assomiglia molto, e tante altre labiate hanno quella prerogativa di disinfettare lo stomaco ed impedire lo sviluppo delle ptomaine. Infatti le conce o marinate sono tutte fatte a base di aromi ed erbe aromatiche. L'Issopo si adopera in cucina, come il timo, per somministrare alle carni cotte in stufato ed a quelle crude che si essiccano, come: lingue, coppe, e simili, un gratissimo sapore; così, pure, ad alcuni « pani », aspicchi ed altre preparazioni in gelatina, che si giovano della santoreggia, del lauro, della maggiorana, del rosmarino, della salvia, e via dicendo. Anche l'aceto si aromatizza con l'Issopo (V. a pag. 506 del 1.° vol. form. 1564).

Della Lattuga.

Venne detta *Sativa*, la *Lattuca* dai botanici, ed è l'erbaggio principe per le insalate crude, e ottimo per fare varie vivande, sia di minestra, che cotte abbragiate, al sugo, al burro ed altri apprestamenti; molto impiegata per guarniture, come negli apprestamenti: *Choisy, Florian, Indu* ed altri. È cibo sano, buono, rinfrescativo, saporito ed a buon mercato, tantochè le lattughe le vediamo comparire sulla mensa del ricco, come sul desco del proletario. Si prestano come vivanda calda e verdura, tutti gli ammannimenti delle cicorie... Le varietà principali di lattughe che servono per cucina, sono: la *lattuga da taglio* ed il *lattughino*, ottime per insalate. La *lattuga a cappuccio*, con al centro del cesto un grumoletto foggiato a palla o testa come un piccolo cavolo cappuccio, attorniata da larghe foglie. Vi sono: la *lattuga di primavera*, quella *d'estate* e quella *d'autunno*, « le Bœuf », e quella *d'inverno* « Passione ». Tra quelle d'estate vi è la così detta *testadura* di Napoli, e la bionda gigante che è una delle migliori. La *lattuga romana*, a grande testa e foglie ovali e dalle coste pronunciate — ottima al sugo ed anche farcita — la *lattuga romana d'inverno*, la *romana di Potenza* e la *romana reale*.

3377. — Lattughe alla duchessa.

Mondate e lavate 20 piante di lattuga (cappuccina) sbollentatele e rilevatele accuratamente; mettetele a cuocere con mezzo litro di sugo di carne e qualche fetta di prosciutto crudo; cotte che siano, e fredde, stendetele sopra una salvietta tutte per il medesimo verso, e stratificatele leggermente con una farcia di pollo leggermente montata; ripiegatele su loro stesse, pareggiatele e tagliatele triangolari a forma di crostino (tagliatele sempre per il loro verso). Involgetele, una per una, in tante fette di prosciutto cotto, che disporrete in una tortiera con una cucchiaiata di consumato, o di buon brodo, disponetele una appoggiata all'altra in modo da formare una bordura, mettete in mezzo dei pisellini di stagione conditi all'inglese, salsate con una salsa lionnese e servite.

Delle Lenticchie.

L'*Erva lens* o *Cicer lens* era nota ai più remoti arcaici. Il patriarca Esaù vendè la sua primogenitura a Giacobbe per un piatto di lenticchie. I romani colla lenticchia facevano un purèa o *puls lentis*, che, per contrattura fonetica, coll'andare dei tempi, nel latino della decadenza romana, si mutò in *pulmentum* e quindi, italianizzato, divenne *pulmento* e *polenta*. Così la tanto decantata *Revalenta* arabica del Dubarry, che veniva considerata come l'alimento toccasana di tutti i deboli e convalescenti, sembra non dovesse che in gran parte la sua facoltà nutritiva alla scarsa legumina dell'*Erva lens;* infatti, se si riflette bene: *revalente* è l'anagramma italico di *ervalente;* così, in certi dialetti chiamano i piselli gli *erviott*, persistendo la radicale latina di *erva* che significa campo.

Colle lenticchie o semi piatti di questo baccello, si fanno ottime minestre di grasso e di magro: le prime con lardo e cotenne, le seconde, per digiuno, con olio ed accompagnamento di foglie tenere di bietole erbacee, e crostini di pane fritti nell'olio, come si usa particolarmente nella Liguria ed anche a Nizza, nello stesso modo che si fa coi ceci, colle fave ed altri baccelli. Servono, anche cotte, come guarnitura per gli umidi, ma specialmente come accompagnamento dei salumi cotti e salamelle, cotechini e zamponi. La purèa di lenticchie — denominata appunto in Francia: *Purèe Esaù* — accompagna, oltre i suddetti capi d'opera di pizziccheria, molte vivande di venagione, dedicate al patrono Sant'Uberto ed ai suoi accoliti e ferventi mangiatori di selvaggina con purèa di lenticchie, come, m'immagino, sarà stato il principe di Conti a cui venne dedicata quella lattata.

Come vivanda a sè, le lenti vengono ammannite: *al burro, al lardo, alla lionnese, alla brettone*, ecc. Le migliori qualità per la cucina sono: le *quarantine* rosse e bianche, e le *piatte larghe*.

3378. — Purèa di lenti alla nizzarda.

Mettete in molle nell'acqua fredda, la vigilia, un litro di lenti di Briga marittima. All'indomani, sgocciolatele e ponetele a bollire nell'acqua calda, rapidamente sull'inizio, poscia rallentando, e per circa un'ora, strizzandole in seguito e coprendole nuovamente con altra acqua bollente, e continuando la cottura fino a che, premute tra le dita, abbiano a cedere. Cotte, passatele per lo staccio; quindi ponetele in una casserola con da 80 a 100 gr. di burro, sugo di cipollina, pepe e sale, a cognizione, e rimestando sul fuoco tutto il composto, durante un quarto d'ora, per servirle poi caldissime, dopo avere aggiunto (facoltativamente) un bicchiere di buona panna di latte.

Della Luffa Cinese.

La *Luffa* appartiene al genere di piante cucurbitacee; molto utile per la cucina è quella della Cina (*Luffa acutangola* dei botanici). In quanto a quelle d'Egitto e d'Arabia, hanno un frutto la cui parte interna fibrosa serve a strofinare le stoviglie. La luffa è una pianta rampicante oppure strisciante che produce frutti, nel mese di Luglio, grossi come cetriuoli a mezzo sviluppo, cioè quando si dovrebbero mettere sotto aceto. I zucchettini del luffa primieramente si bislessano in acqua bollente, poi si friggono con burro e riescono di un sapore eccellente migliore dei nostri zucchetti. Come questi subiscono varî apprestamenti, alla crema, al burro e formaggio. In Italia lo si coltiva da gran tempo e lo si può trovare presso i negozianti di frutta e legumi esotici e primizie gastronomiche.

Del Luppolo.

Il luppolo (*Humulus lupulus* dei botanici) è una pianta rampicante che produce dei fiori verdi, con scaglie disposte come piccole pigne, e che servono per fare la birra inglese. In milanese si chiamano *Lovertise*. I polloni si ottengono rincalzando con terra leggera il piede della pianta, nello stesso modo che si pratica per gli sparagi.

I getti o talee, che s'impiegano come gli asparagi ed altre verdure, devono però essere della più grande freschezza, cotti al mattino possibilmente. Si separa la parte commestibile da quella fibrolegnosa, rompendo i polloni o « getti » come si pratica colle punte d'asparagi. Si lavano in molt'acque, e si prelessano in acqua salata e leggermente acidulata con limone. Si servono: al burro, alla crema, al vellutato, ecc. Qualora debbano servire come legume, vengono invariabilmente accompagnati da uova affogate, disposte sopra, in corona, ed alternate con crostoni di pane, frastagliati a creste, e fritti nel burro. I *Lovertise* dei lombardi sono i polloni di luppolo selvatico, per far minestra.

3379. — Polloni di luppolo alla polletta.

Prendete ciascun getto dalla estremità terrosa, tra il pollice e l'indice della mano sinistra; fate scorrere le medesime dita della mano destra, curvando il pollone, e tirando verso la punta; la parte che vi rimarrà spezzata nella mano destra è quella tenera mangiabile; il rimanente è ligneo o fibroso, e lo si getta via. Lavate lestamente, due o tre volte, in abbondante acqua fredda. Cuoceteli, appena lavati, in pien'acqua bollente, leggermente acidulata con sugo di limone (preferibile all'aceto); teneteli un po' sodi di cottura (perchè, se fossero troppo cotti, perderebbero quel sapore aciduletto, al pari dell'acetosella, che forma la loro principale qualità, tanto apprezzata dai buongustai); sgocciolateli. Gettateli, per un'istante, nell'acqua fredda onde arrestarne la cottura. Preparate una salsa bianca, piuttosto densa (con farina e burro stemperati con acqua legata, dopo l'ebollizione, con 2 o 3 tuorli d'uovo crudi); aggiungete i polloni ben sgocciolati, e finite con una cucchiaiata di burro, prezzemolo trito e sugo di limone.

Del Maïs zuccherino.

È una varietà, la cui pannocchia o spiga si utilizza come erbaggio o legume, a preferenza del maïs comune o « melica » o melgone ». Gli haitiani lo chiamano « maïs dolce », ma, in generale, i cuochi sudamericani, chiamano quelle pannocchie ancora immature, cioè non ancor fiorite e coi chicchi lattiginosi, col nome di *cocolas;* e servono di guarnitura immancabiie nell'*olla* o *puchero alla cryola* (cioè « lesso di manzo alla creola »), insieme ai *monatos* o patate dolci d'America. Anche in alcun vivande di cacciagione alla moderna s'impiegano i chicchi del granturco (Vedi form. 3091 nella *Cacciagione da pelo*) ed anche le piccole pannocchiette che vengono pure sottoacetate per fare *Pikless* all'inglese. Per servirsene uso guarniture si cuociono le pannocchiette ancor verdi e tenere nell'acqua salata o, meglio, a vapore, lasciando loro le foglie aderenti. Dopo cottura queste foglie vengono ribattute verso il torsolo per modo da scoprire la spiga che verrà tolta al gambo. In questo caso il maïs è considerato quale accompagnamento. Se, invece, lo si vuole utilizzare come legume, sia al burro, sia alla crema, o alla greca, la spiga verrà sgranata col coltello. Se verrà rostita, allora la spiga verrà posta sulla griglia nel forno e quando i grani saranno ben rigonfi e dorati, verranno sgranati, e serviti su salvietta ben caldi bollenti.

A Napoli, si vendono le pannocchie di granoturco bollite per le strade, gratificandole col titolo pomposo di « pollanche » ; nel Nord America vige l'istesso uso ; le pannocchie allessate fanno parte degli antipasti o rimpiazzano il pane. Altri, quando sono ancora tenere e coi grani lattigginosi, le fanno abbrustolire sulle bragie, coperte con poca cenere calda e riescono i chicchi molto gustosi. Coi grani ancora teneri, pesti, i popoli africani fanno pulmenti (*cuscussu* e *basina*), specialmente colla *dura*, ed anche stiacciate ed altre focaccie. I messicani fanno stiacciatelle, dette *tamelitos*. Il maïs alla crema serve di guarnitura di pollame apprestato sotto il titolo di : *alla Luisiana*, o sotto quello di: *alla Washington*.

Dei Marroni.

I *marroni* — che tanto piacevano al cardinal Bibbiena, da chiamare « confetti » gli eccellenti marroni di Pian Castagnaio — entrano a far parte dei così detti, impropriamente, *Legumi*, perchè quel frutto è un farinaceo molto nutriente che serve sia di ripieno ai tacchini arrostiti e ad altri volatili, come pure di guarnitura a varie vivande di cacciagione, ed a quelle di pollame e di carne, ammannite sotto il titolo di : *alla Gastronoma* ed in quella *alla Clermont*. Così pure sono molto stimate le purèe di marroni, sia in minestra, come nella *Mancelle*, sia come lettiera per varie vivande.

3380. — Marroni intieri al sugo.

Sbucciate i più grossi sia della scorza o pelle come della pellicola interna; metteteli — non troppo serrati — in casserola bassa, copriteli di buon sugo di carne; cuoceteli a scoperto e vivamente, per modo che, quando saranno cotti, non resti che ben poco della cozione; fateli alquanto roteare nella casserola agitandola in giro; finiteli con una noce di burro. Si dispongono in corona con salsiccie, cotte, poste nel mezzo.

3381. — Marroni rosolati.

Procedete come sopra è detto; mettete a fondere del burro in saltiera; appena comincia a brunire, aggiungeteci i marroni, fateli rosolare fino a che diventino ben dorati; salateli, sgocciolateli per togliere l'eccesso di burro se occorre.

3382. — Focaccia di farina di castagne alla ligure.

Stemperate della farina di castagne con acqua, per modo da ottenere una poltiglia piuttosto densa ; aggiungeteci qualche seme di finocchio. Ungete la placca o ruota di rame, con abbondante olio d'oliva ; versateci la pasta soffice dell'intriso di farina di castagne, per modo che abbia lo spessore di un dito e mezzo. Ungete pure d'olio la superficie, e ponete a cuocere il castagnaccio a buon forno, fino a che non abbia assunto un bel colore bruno di ciocolatto. Dettagliatela a pezzi caldi o freddi a piacere. Alcuni v'aggiungono, sopra, anche dei pignoli mondi, come il così detto *ghiro* dei toscani.

Delle Melenzane.

Appartiene, come le patate ed i pomidoro, alle piante solanacee; i botanici la designano sotto il nome di *Solanum Melongena*, ma che alcuni credettero più conforme ai loro pregiudizî stupidi ed ingiusti (forse perchè verso la fine del medio evo furono gli ebrei a cibarsene esclusivamente, avendo importato questo cibo loristico degli orientali: arabi, beduini, egiziani, turchi ed altri popoli dell'Asia meridionale), di chiamarle *mele insane*, facendo un brutto bisticcio su quegli eccellenti ed utili frutti, che le massaie turche ed egiziane sanno così bene ammanire, in flani, torte e via dicendo; come pure le massaie israelite, che, fino a 30 anni fa, erano, in certe regioni d'Italia, le uniche ad utilizzare quella solanacea. I toscani le chiamano: *petonciani*, altri *panzane;* i francesi *aubergines*, gli spagnuoli *berenjenas*. Questi ultimi furono, per avventura, i primi a farne vivanda, avendole vedute mangiare dagli arabi ed altri popoli moreschi, che, per tanti anni dominarono in Spagna, civilizzando varie città, come Granata, Siviglia, Cordova, adornandole dei più stupendi e meravigliosi monumenti conosciuti.

Le melenzane, quando siano cotte giovani tenere e di media grossezza — cioè appena al terzo dello sviluppo del frutto — di buccia liscia e ben colorata in violaceo — che sono le migliori e le più adatte a far vivande — si prestano ad una infinità di ammannimenti, specialmente tagliate a spicchi e fritte ad uso funghi, e pure in tocchetto coi pomidori (uso *fonzetto* dei liguri), « triffolate » alla piemontese, od alla parmigiana e farcite come i zucchetti, oppure, in pasticcio colle carni di montone, come nella vivanda detta *Moussaka* dei turchi (Vedi nelle *Carni di montone*) e le *molignane* alla napoletana, in *Scapece*, in *Capunata*, ecc.

Le varietà migliori per uso di cucina sono: la *violetta precoce*, la *nera di Pekino*, la *Cinese bianchissima* e quella detta *uova vegetale*, e la *variegata* della Guadelupa. La *bianca* di Cina è da preferirsi per friggere; le *violette* e *nere* per essere farcite od altrimenti ammannite.

Si possono conservare essiccate nel forno, come, pure, sottoacetate, ma piccolissime, cioè appena formato il frutto, ossia giunto ad un terzo del suo sviluppo. In alcuni ammannimenti, specialmente se fritte o in tocchetto alla genovese, fà d'uopo mettere le fette o gli spicchi con sale pesto di cucina, onde trasudino l'acqua amarognola che contengono. Si lavano, si asciugano bene e così diventano — una volta cotte — gustose al pari dei funghi porcini, tanto da non farci molta differenza.

3383. — Melenzane sulla gratella.

Lavate e pulite bene (senza sbucciarle) 10 melenzane di media grossezza, tagliatele per metà in lunghezza, fatele bollire in acqua salata sino a metà cottura, rinfrescatele e lasciatele sgocciolare, vuotatele in parte. Fate un soffritto con olio e burro, prezzemolo, aglio (se piace) e mollica di pane fritta nel burro; aggiungete al soffritto 10 alici ben pulite, mischiate tutto, riempite le melenzane, cospargetele d'olio e ponetele sulla gratella dalla parte della buccia. Fate cucinare a fuoco lento e servitele con una salsa d'alici.

3384. — Involtini di melenzane alla siciliana.

Prendete 10 grosse melanzane, sbucciatele, tagliatele in fette larghe di 2 cent. di spessore, salatele, quindi dopo spremute, lavatele, asciugatele e fatele friggere nell'olio, quindi ponetele su di una salvietta. Avrete intanto preparato un sugo alla Siciliana (V. form. 1071 nel primo volume) ben denso; tagliate a piccoli dadi la carne che vi ha servito a fare il sugo, mischiate tutta la carne con una parte di questo, una manciata di cacio cavallo grattato, misto con una o due foglie di basilico, spalmate con questo composto le fette di melanzane; arrotolatele a guisa di involtini, immergetele nel burro, quindi rotolatele nel cacio cavallo grattugiato; adagiatele su piatto resistente al fuoco ove avrete fatto cadere una velata di sugo; cuocetele a un buon forno, per 10 minuti.

3385. — Melenzane alla crema.

Sbucciatele, tagliatele a rotelle di mezzo cent. di spessore, fatele sgorgare nel sale durante un'ora. Asciugatele bene, cuocetele nel burro ed a scoperto; legate con una salsa crema.

3386. — Melenzane alla provenzale.

Spaccate in due, per il lungo, le melenzane; circoncidetele e friggetele; ricavate la polpa dall'interno (non ancor granata), tritatela e addizionatele un po' di cipolla trita, passata nell'olio. Mescolate a questo apparecchio altrettanta quantità di carne magra cruda di montone (o d'agnello o di vitello), di quella della polpa delle melenzane, e riempitene le buccie svuotate, che avrete disposte su d'un piatto a grattino. Irrorate con olio, e cuocetele in forno tiepido durante 15 a 20 minuti. Al momento di servire, cospargete le melenzane con *duxelles*. Fate grattinare, e ponete un cordone di salsa di pomidoro all'intorno.

3387. — Melenzane ripiene con funghi.

Prendete 12 melenzane della grossezza di un uovo (più o meno), senza sbucciarle, tagliatele per metà in lunghezza, fatele una leggiera incisione interna, lessatele quasi a completa cottura; rinfrescatele e vuotatele. Disponetele poi su di un panno a sgocciolare. Intanto con dei funghi freschi preparate un farcito (*duxelles*) tagliato non fine, aggiungendovi un quarto della polpa che avete estratta, riempite le mezze melenzane, terminandole cospargendole di prezzemolo fino, unito con qualche foglia di maggiorana. Con alcuni filetti di alici confezionate su ognuna un graticolato, cospargetele di burro fuso e mettetele in forno moderato per circa 20 minuti.

3388. — Melenzane alla genovese.

Mondate da 8 a 10 melenzane, recidendo loro il picciuolo ed il calice; tagliatele a fette rotonde e mettetele in acqua fresca. Trinciate sottilmente una cipolla, soffriggetela in casserola con olio, sale e poco pepe; appena comincia a rosolare, uniteci le melenzane che avrete ben fatto sgocciolare nel ritirarle dall'acqua. Lasciate cuocere per alcuni minuti, rivoltandole col mestolo; aggiungeteci da 3 a 5 pomidoro, tagliati minutamente sul tagliere. Quando le melenzane saranno cotte, versateci sopra 2 o 3 uova frullate, rimestate per un minuto, ritirate dal fuoco la casserola, versatene il contenuto su piatto di servizio e mandate subito in tavola.

3389. — Tortino di melenzane alla fiorentina.

Sbucciate da 8 a 10 petonciani, tagliateli a fettine rotonde e salateli onde gettino fuori l'acqua. Dopo qualche ora, infarinateli e friggeteli nell'olio. Prendete una teglia od altro vassoio che regga al fuoco e stendeteci, suolo per suolo, i petonciani condendoli con reggiano e con salsa di pomidoro, disponendoli in modo che facciano una bella colma. Frullate 2 uova con una presa di sale, una grossa cucchiaiata di detta salsa, e mezza cucchiaiata di reggiano, 2 di pangrattato, e con questo composto copritene la superficie. Ponete il vassoio o tegame al forno, oppure sotto al coperchio del forno da campagna (col fuoco sopra) e quando l'uovo sarà rappreso, mandate il tortino in tavola. Può servire solo per tramezzo o accompagnato da un piatto di carne.

3390. — Melenzane ripiene alla Greco (1).

Scegliete 24 melenzane tutte eguali, grosse come un uovo, più o meno, tagliatene il gambo ed in questa stessa parte fate una incisione rotonda; sbollentatele, rinfrescatele, e fatele raffreddare. Fate soffriggere nell'olio una cipolla trita, uno spicchio d'aglio, (se piace) ed una cucchiaiata di prezzemolo trito. Avrete intanto pulite e disfatte 10 alici salate, prive della lisca e tagliate in pezzi che unirete al soffritto, insieme a 200 gr. di capperi, 10 o 12 mandorle dolci tostate, ridotte il polvere e 200 gr. di mollica di pane grattata, fritta nel burro. Fate di tuttociò un solo composto, badate al sale perchè sono tutti generi nei quali il sale primeggia. Vuotate le melanzane dalla parte dell'incisione, aggiungete metà di questa polpa al composto che legherete con 4 tuorli d'uovo. Riempite le melenzane, disponetele dritte una contro l'altra, cospargetele di olio e mettetele nel forno di calore moderato per circa mezz'ora. Versate nel fondo del piatto una cucchiaiata di sugo di carne e servite come legume o guarnizione.

3391. — Melenzane foggiate a quaglie.

Tagliate il gambo e lavate 12 melenzane di media grossezza, fate un taglio a doppia croce dal gambo in giù senza staccarne nessun pezzo; assaporate con sale, ecc. Venti minuti prima di servire, cominciate a friggere le melenzane intiere in abbondantissimo olio, procurate che fino da principio l'olio non sia troppo bollente, altrimenti le melenzane colorirebbero e non cuocerebbero; aumentate il calore man mano, fino che siano ben fritte, quindi servite all'istante con una salsiera di pomidoro a parte.

3392. — Involtini di melenzane nella pastella.

Prendete 8 melenzane, mondatele, tagliatele in fette (2 cent. di spessore) per lunghezza, datele sale per farle sgocciolare, lavatele, asciugatele, e fatele friggere nell'olio; ponetele in una salvietta ad asciugarle bene dall'olio. Preparate un trito di funghi cotti (nelle stagioni delle melanzane vi sono anche funghi freschi), ponete una cucchiaiata di funghi in ogni fetta di melanzane, involtatele, infarinate leggermentele, passatele nella pastella e friggetele nello strutto.

3393. — Melenzane in salsa piccante.

È una vivanda loristica napoletana detta: *Molignane alla scapece*, semplice e appetitosa.

Si prendano delle melanzane non tanto grosse, si privino del gambo e della parte verde che a queste aderisce, si spacchino per metà od in quarti, si lessino in acqua abbondante e sale, senza farle cuocer troppo in modo che si sostengano bene. Si rinfreschino in molta acqua fresca, si facciano sgocciolar bene sopra un panno e quindi si aggiustino in un piatto fondo od una insalatiera, e si aspergano con la seguente salsa: Si pestino in un mortaio 2 o 3 spicchi di aglio, un po' di prezzemolo, un po' di pepe-

(1) *Salvatore Greco, Cuoco nelle RR. Cucine del Re d'Italia. Formola sua, come pure alcune seguenti, ricavate dal* Messaggero della Cucina *di Roma*

roncino ed un cucchiaino di *regano* od *origano*. Volendo, si possono anche aggiungere due acciughe salate e spinate. Pestate bene ogni cosa, diluite con aceto, gustate se va bene di sale, portate ad un giusto limite di densità e versatela sulle melenzane.

3394. — Melenzane ripiene alla napoletana.

Prendete delle piccole melenzane primaticcie, mondatele e spaccatele per due terzi in lungo; con un piccolo coltello estraetene tutta la polpa facendo attenzione perchè le due parti non debbano staccarsi l'una dall'altra. Mettete in sale per qualche ora, quindi preparate un po'di pastella da friggere, lavate bene le melanzane e friggetele con olio o strutto. Avrete pronta, da parte, una buona salsa di *ragoût* di bue, abbastanza densa. Tenetela in caldo. Poi fate una piccola finanziera composta di fegatini di pollo, granelli e creste, qualche piccolo chenello di pollo, ed in poca quantità: piselli, pezzetti di lingua scarlatta e qualche fungo. Passate il tutto in una saltiera con un po' di burro e pepe bianco, e mischiatevi la salsa *ragoût*. Cuocete dei maccheroni di rapida cottura, così detti della « regina », a piccoli pezzi. Appena cotti, uniteli alla finanziera e legateli con un poco di parmigiano grattuggiato. Prendete le melenzane e riempitele con questi maccheroni alla finanziera, poi chiudetele accuratamente, passatele nella pastella e friggetele nello strutto, facendo prender loro un bel colore. Appena pronte, servitele ben calde, recando in tavola a parte, la salsa o intingolo di *ragoût* rimasta.

3395. — Melenzane in soffiato.

Fate un poco di composto come si usa per il soffiato (*soufflé*) al formaggio, aggiungetegli del pepe, del prezzemolo trito ed un po' di cacio cavallo e prosciutto magro tritati finissimi. Intanto avrete preparate e fritte delle fette di melanzane, mettete in ciascuna di queste una cucchiaiata di composto per soffiato, coprite con un'altra fetta in modo che combacino perfettamente, passatele nella pastella leggera e friggetele di bel colore; servite a parte una salsa al madera. Le melenzane così preparate debbono riuscire soffici.

3396. — Melenzane alla partenopea.

Dopo aver sbucciate e tagliate in fette regolari delle melenzane, salatele alquanto e lasciatele una mezz'ora sotto sale, dopo spremetele con garbo in modo di non infrangerle; lavatele in abbondante acqua fredda per dissalarle e spremetele di nuovo. Dopo friggetele in abbondante olio e quando saranno divenute di un bel color d'oro, scolatele su un panno per asciugarne l'olio. Intanto taglierete delle fette di caciocavallo (formaggio) della stessa sagoma delle melenzane, le bagnerete nell'uovo sbattuto e ne porrete una fra due fette di melanzane. Mettendo però la seconda fetta di melanzana bagnatela internamente coll'ovo in modo da formare così una specie di *sandwich*. Preparate una buona salsa di pomidoro, piazzate un suolo di melanzane in una teglia unta, o piatto resistente al fuoco, conditela con sugo e formaggio e così su di questo un secondo suolo condito lo stesso; fate grattinare, cioè colorire bene al forno.

3397. — Capponata di melenzane alla siciliana.

Private alquante melenzane dalla loro buccia e tagliatele a grossi dadi; spolverizzatele di sale e ponetele in uno scolatoio onde farle purgare di quel liquido amarognolo che

contengono. Passata qualche ora, lavatele, asciugatele in un pannolino e friggetele, poco per volta, nell'olio molto caldo. Preventivamente avrete anche preparato: una dozzina di olive verdi snocciolate e tagliate in quattro e dissalate insieme ad una manciata di capperini. Due grumoli di sedano tagliati in listerelle e lessati. Questi ausiliari, leggermente infarinati, vengono anche fritti. Una cipollina tritata si mette a soffriggere in bianco con dell'olio in una padella; gli si aggiunge un po' di passato di pomodoro, una cucchiaiata di zucchero e mezzo bicchiere d'aceto facendo cuocere onde acquistare un piacevole agro-dolce. Frammischiate a cotesta salsa le melenzane e gli altri ingredienti facendo ancora cuocere onde fare insaporare bene i vegetali che compongono questo piatto.

3398. — Melenzane alla spagnuola (*Berenjenas guisadas*).

Prendete delle belle melenzane violette, ben lucide, e di media grossezza; tagliatele longitudinalmente; togliete la polpa centrale colle sementi; ponetele nell'acqua, asciugatele accuratamente; fatele sudare con sugnaccio oppure con olio; mettetele su d'un tondo; fate inoltre colorire leggermente delle piccole fette, piuttosto spesse, di prosciutto; sgocciolatele dall'olio; aggiungete le melanzane, 3 cucchiaiate di passato di pomidoro, un po' di pimento e di cumino e cuocete 30 minuti al coperto.

3399. — Melenzane all'egiziana.

Spaccate la melenzana in due schiappe, circoncidetele, intorno alla polpa, a 1|2 centimetro dall'orlo, colla punta del coltello e scavatele asportando una parte della polpa, lasciandone però annessa di un certo spessore. Tagliate in fette grosse, uso giuliana, dei pomidori freschi, sbucciati, sgranati, condite con sale e pepe. Avrete fatto cuocere, in pien acqua, del riso d'Egitto, mescolatelo, in parti eguali, coll'apparecchio già pronto; riempitene le melenzane, disponetele in un piatto profondo burrato, irroratele con sugo di limone (od agresto all'israelitica), coprite con bardelle di lardo (oppure di tettina di vitello o di grasso d'oca) e fate cuocere 1|2 ora su fuoco moderato; servite con la cozione leggermente staccata con vino. Il lardo non viene utilizzato per questa vivanda.

3400. — Melenzane alla turca.

Sbucciatele, dividetele in 6 spicchi; infarinatele e friggetele in buon olio d'oliva. Riunite, due a due gli spicchi, saldandoli con un apparecchio ben fermo, composto di tuorli d'uovo, formaggio fresco grattato. Inviluppate ogni pezzo in un intriso leggero di pasta da friggere; friggete nell'olio ben caldo, e servite su salvietta con fronde di prezzemolo fritte.

Della Menta e Nepitella.

La *Menta* appartiene alle piante labiate, ed è molto diffusa nelle sue varietà, offrendo al cuoco ed al liquorista un aroma delicato e molto gradito, e, nello stesso tempo, igienico perchè calmante al pari della melissa, che però non entra nella nostra rubrica. Ve ne sono varie specie: quella *verde* o mentastro, che è la più comune; la *menta peperita* e la *mentha prelegium*, che forniscono la nota essenza aromatizzante. Nella cucina la menta s'utilizza, sopratutto in infusione, nel sugo d'agnello rostito, come pure entra in varie

salse inglesi che servono d'accompagnamento per rostiti. In alcune regioni d'Italia, la menta serve ad aromatizzare una salsa per lumache e con un trito di mentuccia romana e formaggio pecorino, i romani finiscono il condimento della loro famosa « trippa al sugo ».

La *Nepitella* (detta *Calament*, *Calamenthe* dai francesi), è una varietà di melissa, di odore molto acuto, e di sapore simile alla menta, e come questa usata per aromatizzare alcune salse e vivande, tra le quali i funghi in teglia, ed i pesci come fanno i genovesi coll'erba detta *carnabûggia ;* i toscani mischiano le foglioline della nepitella alla insalatina di cicoria selvatica ottenendone una vivanda accessoria delle carni squisitissime.

3401. — Mischia di legumi detta " Macedonia „.

In tutte le stagioni dell'anno si può ottenere la mischia di legumi, perchè sono sempre quelli che combinano per il bisogno; come sarebbero: piselli, cavoli di Bruxelles, fagiolini verdi tagliati a losanga od interi, fave, punte d'asparagi, fagioli bianchi, e fagioletti (*flageolets*), cavoli fiori, broccoli, cavoli rape torniti di varie dimensioni col cava verdure, tutte queste verdure si cuociono in acqua salata.

I cardi preparati come si è detto sotto il titolo *Cardi alla spagnuola*, asciugati e tagliati a dadi, cipolline cascate a gelo come d'uso, carote, rape, cavoli-rape, sedano di Verona, crosni, stakis, ecc., ecc.

La « Macedonia » serve d'accompagnamento e di guarnitura per varie vivande specialmente di carne, ed anche come manicaretto di verdure miste, detta *Giardiniera*. Vi è pure una macedonia di sottoaceti. Nel capitolo sui *Gelati* parleremo anche della « Macedonia » di frutta diacciate.

Dei Navoni.

Appartengono al genere dei *Napi*, come le rape; la loro radice è oblunga, cioè a fittone. In Francia, i *navets* sono preferiti alle rape, perchè più delicati di sapore, più dolci e teneri. Formano, abbragiati, la guarnitura obbligatoria delle anitre, del montone e di varie altre carni grasse in generale, come quelle di porco, comprese le salciccie. Si prestano a tutti gli ammannimenti delle rape.

Si diacciano come le carote; si saltellano nella padella come queste, spolverandole di zucchero. Come legume vengono serviti: diacciati, alla crema, in purèa, costituendo la *Purèa Freneuse* colla quale si fa pure una minestra. (V. le *Creme* nelle *Minestre*, a pag. 100, form. 302, del 1.° volume).

3402. — Purèa di navoni all'inglese.

Cuocete i navoni nel brodo, o meglio, allessati insieme al zigotto di montone (come lo cucinano gl' inglesi). Appena cotti, passateli pel setaccio, incorporateci un po' di salsa al burro, e manipolate con farina piuttosto densa, ma che stempererete con un po' di latte, onde legarli convenientemente, essendo i navoni — come le carote, i *topinambur*, gli *stakis*, ecc. — quasi od affatto privi di fecola. La purèa di questi legumi riesce grumosa. Gl'inglesi l'impiegano come lettiera per il loro « zigotto » di montone lesso.

Del Nasturzio indiano o tuberoso.

È il *Tropoceolum*, detto anche *Capuccina*. Fiorito, si adoperano i fiori — come quelli della Balsamina — per adornare le insalate crude ; ed in bottoni non del tutto sbucciati, unitamente ai semi ancor teneri si mettono sott'aceto come si fa per i capperi.

Il *Nasturzio tuberoso* si coltiva nello stesso modo che le patate, e come queste si presta a varii ammannimenti identici alle patate.

Delle Olive.

Grandi coltivazioni d'olivi abbiamo in Riviera, nella Toscana, nelle Romagne, nelle Puglie, nella Calabria, nella Sicilia, nella Sardegna ed in tutte le regioni comprese fra i due versanti dell'Appennino ed i due mari. L'olivo selvatico risale ai tempi preistorici e precisamente al popolo ebraico: esso fu uno degli alberi promessi della terra di Canaan nella Genesi.

Si narra come la palombella lasciata libera da Noè, ritornò all'Arca portando nel becco un ramo d'olivo, con delle foglie verdi ed è da questa leggenda sacra che la colomba e l'olivo sono rimasti simbolo di pace. L'olivo fruttifero si crede risalga agli Egizi e questo ci è noto per le scoperte fatte in queste regioni, dove nelle bare delle mummie Egiziane, fra tutti gli oggetti cari al defunto, si trovarono delle foglie e dei rami d'olivo.

I Greci trovarono quest'albero nell'arcipelago e nell'Asia Minore e la consacrarono a Minerva. Ad Aristeo si attribuisce il perfezionamento nel modo di comprimere il frutto, ed il trasporto dell'olivo in Sicilia ed in Sardegna. L'olivo fu conosciuto anche dai Romani e fu portato nelle isole Canarie, per opera dei Fenici. Le olive d'Ascoli nel Piceno erano rinomate per antipasti.

Le olive oltre a servire per l'estrazione dell'olio che rappresenta un elemento di grande importanza commerciale nel mercato mondiale, serve anche, dopo avere subito una preparazione speciale, per togliere ad esse quel caratteristico sapore acre e gradevole, come antipasto o anche come guarnizioni in diverse pietanze e ingrediente di salse. Le olive per antipasto possono essere servite allo stato naturale (sia essicate, oppure dopo essere state messe in salamoia con semi di aneto o di finocchio.

Molti commercianti dopo di averle enucleate le riempiono di alici salate e capperi, ripieno (*che molto si addice*), di queste olive imbottigliate, in appositi recipienti o albarelli, ricolmi d'olio ne fanno un'esportazione grandissima.

Servono anche per antipasto le olive nere all'uopo preparate dopo di averle fatte seccare. (*Le olive nere di Corfù sono anche delle buonissime qualità, così pure quelle di Calabria e di Spagna*).

Della Pastinaca.

È una pianta analoga alle carote — dette *panais* dai francesi, alla latina. — Le radici delle pastinache si mettono nel brodo per aromatizzarlo; se ne fanno minestre; si ammanniscono col burro ed anche in insalata; si friggono come le carote. È radice molto nutritiva; le sue foglioline si prestano anche per fare una vivanda assai buona ed aromatica. Tagliate a pezzi, unitamente ad altre verdure e legumi, costituisce la così detta *giuliana*, del commercio che si fa anche disseccare per zuppe invernali. Alcuni confezionano colle radici di pastinaca una marmellata, colla quale fanno dette torte ad uso scorpazzone — come si fa co' spinaci, col rabarbaro, colle bietole, colle cipolle bianche — spolverandole leggermente con zucchero.

Le migliori varietà sono: quella *lunga grossa e quella piccolissima a forma di trottola;* quest'ultima è di gusto zuccherino ed aromatico squisito.

Delle Patate.

La patata (*Solanum tuberosum*) è il più bel regalo che il Nuovo Mondo abbia fatto all'Antico. La patata è la cera vergine colla quale il cuoco modella — come lo scultore la creta — l'ornamentazione ed il montaggio delle maggior parte delle vivande. Quando Lord Relaigh recò dall'America del Sud il prezioso tubero (che doveva sfamare, più tardi, l'Irlanda, sovente travagliata da terribili carestie) dovette ricorrere a degli artificii per potere far diventare popolare quel bulbo che nessuno conosceva e di cui tutti diffidavano. Allo

stesso artifizio (di far sorvegliare, di giorno e di notte, da sentinelle un campo di patate, ma colla consegna di lasciar rubare quei tuberi, facendo finta di non vedere) ricorse Parmentier a Parigi, quando, d'accordo col Ministro d'agricoltura francese, fece coltivare dei campi di patate nei giardini del Louvre, come se fossero delle piante rarissime.

La patata è attualmente il cibo più popolare e diffuso che si conosca; tanto amico del povero che del ricco, che fornisce un alimento sano, nutriente, sia mangiandola sola, lessata, cotta sotto la cenere, che in varii altri modi condita colle vivande.

La cucina tedesca è per avventura quella che più fa uso delle patate (*Kartofel*), sia in minestra, in purèa, in varii intingoli, oltre che ne estrae birra, alcool, fecole, carta, ecc. Infatti una delle migliori qualità di patate è la *gigante di Paulsent* (*Blauen Riesen*); la Germania produce per 1 miliardo e cento milioni di marchi in patate, mentre la Francia ne produce per 700 milioni, tenendo, in questi paesi, la patata, il quarto posto fra le colture, contribuendo al benessere del proletariato che trova in quel tubero un nutrimento sano che non dà la pellagra ai contadini, ed all'aumento della ricchezza della nazione, fiorendo per lei le industrie dell'alcool, della fecola e dell'allevamento del bestiame. Mentre, invece, in Italia, appena si raggiungono i 30 milioni, colla coltura della patata, ed abbiamo in alcune regioni contadini poveri, macilenti, esausti dalla pellagra.

Tra le varietà esotiche di patate eccellenti per la cucina, abbiamo, oltre la suddetta tedesca, la *Patata Imperator* gialla, detta tedesca; la *Vanguard*, la *Vorth Pole*, la *Thorburn*, la *Royale*, la *Belle de Fontenay*, la *Beautè d'Elbron*, che maturano in luglio: la *Gloria*, la *Mont Blanc*, la *Geante sons pareille*, la *Reine des Polders*, la *Geante bleu*, la *Flour ball blanc*, la *Magnum bonum*, la *Dredrongh* che maturano in agosto.

Le nostre varietà sono la *gialla grossa* a tubero oblungo; la *rosa*, la *Monti del Lario* (forse la migliore delle varietà italiane; la *Gloria milanese* che, oltre all'essere precocissima, è molto gustosa, ha polpa bianca, squisita e molto delicata, che riesce deliziosa, specialmente come passato latteggiato, ossia in purèa al burro. Cotta al forno od a vapore riesce pure eccellente, altrettanto che le migliori esotiche, ed a tenue prezzo. La *Vitellotta* è ottima alla crema. Eccellente è pure la patata d'Aosta.

Vi sono qualità di patate dolci, come quelle provenienti dall'America del Sud, dette *monatos* e l'*ignama* della Cina; sono meno acquose e più zuccherine.

In quanto alle patatine novelle si adattano gli apprestamenti che comportano preferibilmente salse bianche: al burro, alla crema, con basciamelle, e simili; cascate a gelo, e saltate o rosolate in saltiera ed in teglia al forno.

3403. — Patate " Anna „.

Tagliatele a fette sottili e rotonde come un soldo (anche più piccole); lavatele ed asciugatele. Disponetele sul fondo di quell'utensile speciale per questo apprestamento di vivanda (un saltiero spesso e grassamente burrato), a strati circolari, accavallandole, e disponendo ogni strato sempre in senso inverso al precedente. Condite ciascun strato; interponete una spalmata di burro sopra ogni strato, che saranno non meno di 5 o 6. Coprite; fate cuocere durante 1|2 ora a buon forno. Voltate il blocco, se credete necessario per assicurarvi dell'eguale coloramento della massa; smodellate sul coperchio della saltiera per sgocciolare il burro, e fate scivolare il blocco sul piatto di servizio.

3404. — Patate alla moda del Berry.

Tornitele come per le patate *Castello* (V. nelle *Patate per guarnizioni*); aggiungetele a 150 gr. di lardo di ventresca, tagliato a dadi e bislessate, per ogni kgr. di patate. Bagnatele fino a livello di copertura con buon brodo; aggiungete un mazzetto guarnito e cuocetele facendole ridurre a metà. Cospargetele con prezzemolo trito.

3405. — Patate alla crema.

Fate cuocere in acqua e sale delle patate della varietà detta dai francesi *Vitellotte*, od altre, come la *Milanese*, di pasta bianca e farinosa; sbucciatele appena cotte; detta-

gliatele a dischi piuttosto spessi; ponetele in teglia e bagnatele, allo scoperto, con panna bollente oppure con latte. Riducetele in pieno fuoco, rimestandole colla spatola; assaporatele, e finitele all'ultimo istante, versandoci della panna cruda.

3406. — Patate grattinate alla delfinese.

Prendete 1 kgr. di patate d'Olanda, sbucciatele e tagliatele crude a fette sottilissime, ponetele in una terrina mescolandole a 125 gr. di groviera fresco, grattugiato, sale, pepe bianco e noce moscata. Versate l'apparecchio in teglia o tegame di terra, burrato e soffregato d'aglio; spolverate abbondantemente di formaggio, e deponete su questo strato, dei pezzettini di burro. Fate cuocere in forno di calore moderato circa 40 minuti. minimo.

3407. — Patate grattinate alla francese.

Due maniere: 1.° Purèa fina di patate, disposta su piatto da grattino, spolverata con formaggio e pangrattato, irrorata con burro fuso e grattinata a forno vivo. 2.° Belle patate d'Olanda, cotte al forno, tagliate in due, per il lungo, e vuotate della loro polpa, passate per setaccio e finite in purèa. Riempire le corteccie svuotate delle patate con questa purèa e grattinatele come le precedenti.

3408. — Patate all'ungherese.

Tritate 100 gr. di cipolla, fatele appassire nel burro con una cucchiatina di paprika; aggiungete 2 pomidoro sbucciati, sgranati ed affettati; prendete 1 kgr. di patate, tagliate a dischetti un po' spessi, e bagnate con del brodo, giusto a coprire il tutto. Cuocetele, riducendo la cozione; spolverate sopra con prezzemolo trito.

3409. — Patate alla Monselet (1).

Tagliatele crude a fette rotonde dello spezzore di 2 cent.; conditele e saltellatele nel burro. Disponetele a corona in timballo; guarnite il mezzo con funghi tagliati sottili e saltati a crudo; cospargete questi con una giuliana di tartufi cotti nel madera.

3410. — Coccoli di patate alla Pettini.

Preparate tante pallottole di burro della grossezza di una piccola mela; si tengano al fresco. Sbucciate, lavate e grattate (con la grattugia) 500 gr. di patate; prosciugatele dal liquido, premendole in una salvietta. Tagliate 300 gr. di patate a giuliana fina come si usa per una comune minestra. Prendete, una per volta, le pallottole di burro ed applicateci sopra un sottile strato di patata di maniera da non coprire tutta la superficie della pallottola, ma che vi rimanga, qua e là, qualche buco. Rotolate queste sulla giuliana di patate per farvele aderire. Tenete pronta la padella con strutto abbondante e ben caldo, friggete senz'altro. Il burro delle palle si struggerà, sfuggirà per le aperture e rimarranno belli, leggeri, biondi, i *coccoli*. Sgocciolateli, salateli, montateli su salvietta.

(1) *Celebre letterato e gastronomo francese; autore del celebre* « Almanach des gourmands » (1825-1888).

3411. — Patate alla Voisin (1).

Sbucciate e dettagliate a fette, dello spessore e della grandezza d'uno scudo d'argento, 12 grosse patate crude: asciugatele accuratamente, spolveratele con sale fino e pochissimo pepe. Burrate abbondantemente uno stampo per sciarlotta, oppure una piccola casserola a pareti dritte, disponeteci dentro le fette di patate, accavallandole per modo da nascondere il fondo dello stampo; spolverate questo strato di patate con una cucchiaiatina di parmigiano grattato; disponete un'altro suolo di fette di patate, nel senso opposto; e così continuate fino a che lo stampo sia riempito, spolverando sempre ogni strato con formaggio ed irrorando con burro fuso ogni volta che si siano stratificati 2 o 3 suoli. Cuocete per un'ora circa in forno caldo; a metà cottura, coprite il dissopra con carta burrata. Il contorno dello stampo dovrà servire a formare una crosta dorata nel momento di smodellare la vivanda; sformate su piatto rotondo, avendo cura di asciugare il burro che potrebbe scolare sul piatto.

3412. — Patate alla svedese.

Cuocete e tagliate a fette un kg. di patate lunghe. Tagliate i filetti di 12 acciughe dissalate, e da 3 a 6 uova sode in 5 a 6 fette longitudinali. Burrate un piatto per grattino; disponeteci uno strato di patate, coprite con una salsa al latte un po' spessa ed accentuata con sugo di limone e grosso pepe; alternate le uova e le acciughe ad esaurimento della provvista. Coprite con midolla di pane fritta e fate grattinare.

3413. — Timballo di patate alla romana.

Fate un buon passato di patate confezionato con burro, parmigiano, tuorli d'uovo, noce moscata e odore di pepe; finitelo con qualche cucchiaiata di buon sugo alla napoletana, ben ristretto, onde ottenere una pasta sostenuta e di ottimo gusto. Preparate un intingolo alla finanziera con animelle, fegatini, granelli di pollo, qualche filetto di prosciutto e di lingua cotti, dei funghi in addobbo di Genova, delle creste di pollo ed alcuni chenelli o pallottoline di pollo ben fini, ottenuti tritando il pollo sotto il coltello e lavorandoli con la panna. Imburrate, con burro depurato, una forma per timballi, panatela, foderatela con il passate di patate, riempite il vuoto con l'intingolo, ricoprite col rimanente delle patate. Circa 30 minuti prima dell'ora del servirlo, mettete nel forno il timballo, e servitelo caldo.

3414. — Patate all'ardennese.

Dopo avere cotte al forno delle belle patate e svuotate come scatole, lavorate la polpa come una purèa, e calcolando 500 gr. di questo passato, unitegli: 4 tuorli d'uovo; 150 gr. di farcia di pollo; 300 gr. di magro di prosciutto in brunese; 100 gr. di funghi tritati; 80 gr. di reggiano grattato; 10 gr. di sale, una presa di pepe, odore di noce moscata, una cucchiaiata di prezzemolo e di cerfoglio triti. Mescolate bene gli ingredienti e fatene un amalgama ben morbido; riempite di patate con l'apparecchio ottenuto; lisciate, spolverate con formaggio; avanzatele al forno per 20 minuti, glassatele all'istante, e servitele ben calde su salvietta.

---

(1) *Nome dell'aristocratico Ristoratore di Parigi che ha innovato questa vivanda.*

3415. — Sformato di patate con aringhe all'olandese.

Cuocete nel forno una diecina di belle patate; passatene la polpa e lavorate questa purèa sul fuoco con grosso, come una noce di burro; aggiungete, lontano dal fuoco, 3 uova e 3 tuorli sbattuti; mescolate, delicatamente, i filetti di 2 aringhe saure, dissalati nel latte e tagliati a quadrettini. Burrate generosamente e panate uno stampo unito; riempitelo coll'apparecchio, riservando, nel centro, un vano nel quale deporrete dei latteruoli (o bottarighe) d'aringhe, tagliati a grossi dadi e salsati con un po' di besciamella molto densa. Mettete ad affogare, durante tre quarti d'ora, nel forno. Sformate con precauzione su piatto coperto con salvietta e servite caldo.

3416. — Patate alla " mastro d'oste „.

Patate cotte all'acqua od a vapore, sbucciate calde, e bagnate con latte bollente. Conditele e fatele ridurre. Servitele in timballo con prezzemolo trito.

3417. — Patate alla fattoressa.

Tagliate a dadi: 150 gr. di prosciutto crudo, e 60 gr. di cipolla trita fatta appassire nel burro. Aggiungete a questi la polpa di un kg. di patate cotte nel forno, e legate come le patate alla « mastro d'oste ». Guarnite le corteccie delle patate svuotate col detto apparecchio, lisciatene la superficie, spolveratele con pangrattato, irroratele con burro e fatele grattinare al forno.

3418. — Patate alla Susannetta.

Patate d'Olanda, tornite oviformi, cotte nel forno in teglia. Apritele come un uovo al guscio, serbando il coperchietto della punta smussata; vuotatene la polpa, conditela e lavoratela con 50 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, della panna spessa, ed una dadolatina di bianco di pollo, lingua, tartufi e funghi. Riempite i gusci delle patate svuotate coll'apparecchio suddetto, coprite col coperchietto serbato; avanzatele nel forno durante 10 minuti e lucidatele al burro fuso appena sfornate.

3419. — Patate alla Rosselana.

Prendete la polpa di 6 belle patate d'Olanda cotte al forno; lavoratele con 150 gr. di burro e 4 tuorli. Rammollitele con panna fresca; aggiungete 2 albumi montati ben fermi, e drizzate l'apparecchio su crosta da briozzo senza testa, svuotate per modo da lasciare uno strato sottile di crosta. Cospargete con tritume di tartufi e fate cuocere nel forno come un soffiato.

3420. — Spumettine di patate.

Polpa di patate cotte nel forno, passata per setaccio; messa a sapore e lavorata sul fuoco con un quarto del suo peso di burro e 4 tuorli d'uovo per kg. Aggiungete 2 decilitri di panna montata. Rizzatele a cupola in una crosta da fiano cotta in bianco. Decorate alla tasca colla medesima purèa, irrorate con burro fuso e diacciate lestamente.

Delle patate per guarniture.

Abbiamo detto che le patate sono come la cera molle nelle mani di un grande artista, che, cioè, si prestano ad essere foggiate in varie guise, fino al paniere elegante per montaggio di patate fritte, al nido, dove, invece d'uova, vi sono altri apprestamenti di patate fritte, e via dicendo. Enumereremo i principali ammannimenti, sia per guarniture, che per recipienti di montaggio, oltrechè alcune possono essere servite come piatto d'entrata, ed altre come « Fuori d'opera » caldo.

3421. - Anna per guarniture. — Patate tagliate a fette della grandezza determinata dal diametro degli stampi impiegati (per *babà*), condite e montate a pani dentro quelli stampini burrati. Situate questi su d'una placca, con grasso (di frittura) caldissimo, a metà altezza, e cuocete al forno durante 25 minuti.

3422. - Berny. — Apparecchio di patate, sotto forma di « crocchette » o rocchettini, addizionato con 100 gr. di tartufi bianchi (per kg.). Passate nell'uovo frullato, rotolatele nella rifilatura di mandorle dolci (oppure di pignuoli), tagliata finissima; modellateli in stampi od a mano dando loro forma d'albicocche. Friggetele all'istante. Serve di guarnitura alla *Selvaggina*, specialmente da pelo.

3423. - Cassettine di patate (*Pommes*). — Sotto il nome francese di *Pommes*, noi abbiamo nella cucinaria alcune preparazioni per antipasti caldi, consistenti in patate, di bella qualità e forma, dette Olandesi, di grossezza media, cotte al forno, spaccate in due nel senso della lunghezza, svuotate, e la di cui polpa, dopo essere stata lavorata alla forchetta, verrà mescolata con uova, farcie diverse ed aromi e condimenti, per quindi riempirne le dette scatole di patata, coi differenti apparecchi, e poi cotte al forno durante circa 20 minuti; quindi servite su salvietta, ben calde.

3424. - Castello. — Tornite in forma di grosse olive. Cuocetele adagino nel burro chiarificato per ottenerle dorate e pastose; spolveratele con prezzemolo trito.

3425. - Chatouillard. — Tornite le patate, già ben parate, colla punta d'un coltellino, per modo da ottenere dei nastri regolari di 3 millimetri di spessore. Friggetele come le patate *soffiate*.

3426. - Chenelli. — Apparecchio « Duchessa », comportante 4 uova intiere per un kg. e 150 gr. di farina. Spingete i chenelli di patata mediante la tasca, oppure foggiateli col cucchiaio in saltiero burrato. Affogateli in acqua salata, sgocciolateli, disponeteli su piatto burrato; spolverati con formaggio (sopra e sotto); irrorate con burro fuso; fate grattinare. Coprite con burro nocella appena sfornati.

3427. - Chip (*Scheggia*). — Patate tagliate come un centesimo, mediante una pialla o taglietto speciale; sgorgatele nell'acqua fredda, sgocciolatele, asciugatele e friggetele bene asciutte. Si servono calde o fredde, ed accompagnano la cacciagione rostita all'inglese.

3428. - Collerette (*Baverina*). — Patate tornite a turacciolo, scannellate, poi detta gliate con pialla, o taglietto speciale, come quello pe' tartufi. Si trattano come le precedenti.

3429. - Crocchette di patate. — Sbucciatele, tagliatele a spicchi; cuocetele lestamente in acqua salata, tenendole un po' sode. Sgocciolatele, seccatele alla bocca del forno, e passatele per setaccio. Disseccate la purèa con 100 gr. di burro, assaporatela ed aggiungete, fuori del forno, un uovo intiero e 4 tuorli per ogni kg. di purèa. Foggiatele a piacere: in forma di tappo, di pera, di albicocca, ecc. Panatele all'inglese e piombatele in frittura calda sul momento.

3430. - Delfina in purèa. — All'apparecchio summentovato aggiungete, per ogni Kg., 300 gr. di pasta reale *(pâte à choux)* comune e soda, senza zucchero. Foggiatele a tappo o bondone di 50 gr. caduno; panate all'inglese.

3431. - Dietrich. — Patate d'Olanda cotte nel forno, aperte uso scatola, riservando il coperchio; svuotatele della polpa. Riempitele con piccoli gnocchi, con formaggio reggiano grattugiato, legati con una besciamella cremosa, addizionata con tartufi bianchi di Piemonte. Rimettete il coperchio; disponetele su placca, col coperchio disotto, ed avanzatele al forno per 20 minuti di cottura. Servitele calde su salvietta, se per *Fuori d'opera caldo*; oppure come guarnitura nelle vivande designate.

3432. - Duchessa. — Apparecchio di « crocchette di patate » modellato a briozzo, o a panetti, o a gallette oppure montato alla tasca. Dorate e colorate al forno sul momento.

3433. - Fiammiferi. — Tagliate le patate a rettangoli allungati, come si vede per gli stecchi quadrangolari dei fiammiferi ordinarî di legno; friggetele di bel colore dorato, tenendole piuttosto rigide.

3434. - Fondenti. — Tornite a forma olivare (come quelle dette *Castello*), ma del peso di 80 a 90 gr. almeno. Cuocetele adagino nello strutto, rivoltandole. Cotte, ritiratele, asciugatele, appiattitele leggermente colla forchetta, senza sbriciolarle. Ritirate lo strutto, sostituitelo con 100 gr. di burro (per Kg. di patate), aggiungete le patate, e tenete al coperto fino a che abbiano assorbito il burro. Riescono più ricche se fritte primieramente in burro abbondante con saltiera coperta.

3435. - Fritte (*Nidi per montaggio di patate fritte*). — Tagliate le patate a fette lunghe e sottili quasi come steli di paglia, lavatele ed asciugatele, tappezzate con queste il paniere per speciale fritti — detto « stampo per nidi » — intrecciandole come si fa per i nidi, e ritagliando le punte che sorpassano i bordi. Chiudete lo stampo; friggetele di bel colore pagliarino, e smodellate nel sortirle dal liquido di frittura. Disponete il nido su salvietta e guarnitelo con patate fritte a piacere.

3436. - Fritte (*Panieri per montaggio di patate*). — Si possono eseguire questi panieri in varie forme, sia col manico, come senza a guisa di cestello o corbello, ed anche di piccole gerle, potendosi imitare colle patate fritte qualsiasi lavoro di cestellaio, anche di tessitura la più minuziosa. Ecco il procedimento.

Foggiate con midolla di pane un tampone della grossezza e della forma che desiderate dare al paniere, il di cui fondo sarà formato dal detto tampone. Infiggete su questo, a distanze eguali, dei bastoncelli il di cui insieme costituirà la carcassa del paniere, e che saranno più o meno lunghi o inclinati secondo la forma adottata per il paniere. Ciò

fatto, sbucciate delle belle patate, che non arrossino nella frittura; tagliatele a fette di 6 mill. di spessore, quindi, seguendo sempre il contorno di queste fette, staccate mediante un temperino, un nastro sottile e di regolare spessore, fino alla fine della fetta. Col nastro ottenuto (di cui potrete variare, a piacere, la lunghezza e lo spessore) intrecciate il paniere, facendo passare quello tra i bastoncelli, e rinserrando, a misura che si procede, i giri, come fa il panieraio, ed anche il confettiere, coi nastri di zucchero filato, per intrecciare un paniere per dolciumi. Per friggere il paniere, se questo è di bassa forma lo si può friggere in padella ordinaria, di bordo molto alto, dentro liquido da friggere nuovo; se, invece, il paniere è alto e con manico pure alto, il liquido da friggere sarà scaldato in una marmitta alta, per modo che il paniere vi possa essere immerso totalmente. Appena il paniere avrà assunto un bel colore pagliarino, verrà tolto e fatto sgocciolare; ed i bastoncelli verranno ritirati con precauzione. Riempite il paniere con patate soffiate, e guarnitelo, sobriamente, con qualche branca d'ellera arrampicantesi pel manico, con fronde verdi di prezzemolo o di cerfoglio ricciuti, onde accrescerne l'effetto e la leggiadrìa.

3437. - Giorgetta. — Patate d'Olanda di bella forma, cotte nel forno, aperte a tabacchiera e guarnite di code di gamberetti legate con salsa Nantua. Si servono su salvietta generalmente come *Fuori d'opera caldo* ed anche quale guarnitura di vivande di pesce rostito.

3438. — Grissini di patate. — A 500 gr. di purèa di patate che avrete già pronta in terrina tiepida, aggiungete 3 cucchiaiate di burro, 4 di farina, 2 di parmigiano grattugiato, mezza cucchiaiatina di sale e di zucchero in polvere, ed un uovo intiero. Lavorate vivamente la pasta, affinchè non « cordi », cioè divenga elastica. Appena compiuta la miscela, ponetela sotto spianatoia, spolverata di farina; spianatela col matterello, in quadrati di 8 a 10 cm. di lunghezza su uno di spessore. Tagliate a fette di un cm.; ponetele su placca burrata, decoratele superiormente col tuorlo d'uovo, spruzzate — se vi piace — con vino o con granelli di papavero e sale fino. Cuocete in forno ben caldo e servite prontamente. Si può, invece, rotolare l'apparecchio, a foggia di bastoncelli come i grissini di Torino, e spolverarli con granelli di zucchero. Per ben riuscire, fu d'uopo operare lestamente e non mettere le patate a cuocere che tre quarti d'ora prima di servire.

3439. - Inglese (patate all'). — Sbucciatele e tagliatele a grossi spicchi — come quelli d'arancia — cuocetele in poc'acqua senza sale, e preferibilmente a vapore (*steam*). Servono d'accompagnamento particolarmente ai pesci bolliti.

3440. - Liard (*moneta di 2 cent.*). — Come le *Collerette*, però non scannellatte.

3441. - Lionese. — Patate saltellate; addizionate per un quarto del loro peso con cipolle sottilmente affettate, grillettate nel burro e ben dorate. Prezzemolata sopra.

3442. - Loretta. — Apparecchio « Delfina » modellato — ossia da crocchetta — semilunare (*en croissants*), del peso di 40 gr., fritte senza essere panate all'inglese.

3443. - Macaire. — Patate cotte nel forno e svuotate; condite la polpa e lavoratela, mediante forchetta, con 100 gr. di burro per Kg. Stendetela come una schiacciata nel fondo di una padella contenente del burro chiarificato ben caldo, e fate colorire dalle due faccie.

3444. - Marchesa. — Apparecchio « Duchessa », assai tomatato; stendetelo su placca burrata, colla siringa scannellata, sotto forma di marenga. Cuocetele nel forno all'istante.

3445. - Nocelle. — Ricavatele rotonde col cava verdure, della grossezza di una nocella; cuocetele nel burro tenendole ben morbide.

3446. - Paglia. — Tagliate le patate a giuliana lunga e fina. Lavatele, asciugatele, friggetele sul momento in frittura bollente.

3447. - Paesana. — Tagliate le patate a fette spesse e stufatele nel burro con consumato e punta d'aglio. Addizionate, per ogni kg. 100 gr. d'acetosella forbiciata e passata nel burro con un pugillo di cerfoglio.

3448. - Parigina. — Piccole patatine nocelle, rotolate nella diaccia di carne sciolta, e prezzemolate.

3449. - Ponte Nuovo *(Pont Neuf)*. — Dettagliatele più lunghe possibili e di forma quadrangolare di un cm. di lato.

È la forma tipica, ossia la più usitata per le patate da friggere, come le servono tuttora i friggitori che dimorano vicino al vecchio *Pont-Neuf* a Parigi.

3450. - Roberto. — Apparecchio di patate *Macaire*, addizionato di 6 uova e 15 gr. di cipolletta trita per kg. Trattatele come le *Patate alla Macaire*.

3451. - Schneider. — Cotte nell'acqua, sbucciate a caldo, tagliate a fette sottili e coperte con consumato caldo. Ridotte come le *Patate alla Mastro d'Oste*, e finite con burro, diaccia di carne fusa e prezzemolata sopra.

3452. - Soffiate. — Patate squadrate dai lati; dettagliate a fette di 3 mill. di spessore, lavate ed asciugate. Piombatele in frittura, di calor moderato, e scaldate progressivamente, rimestando con garbo la padella. Quando le patate sopranuotono e che la loro cottura è a punto, toglietele, sgocciolatele nel paniere per frittura, e piombatele, al più presto, in un'altro liquido di frittura più nuovo e ben caldo. Questa brusca immersione (o « sorpresa » come la chiama Brillat Savarin) provoca il gonfiamento, determinato sopratutto dalla differenza di temperatura. Lasciatele ben seccare, sgocciolatele e servitele.

3453. - Trucioli (*Copeaux*). — Ricavate da delle belle patate crude che avrete sbucciate, tanti nastri irregolari, tornendole col coltellino, come si fa per sbucciare un pomo; fate friggere quei truccioli, ben secchi, e disponeteli a cespuglio, sia per vivanda da per sè, sia come guarnitura di costolette di vitello, o di altri piatti di carne e di pollame.

3454. - Yvetta. — Patate tagliate a giuliana e trattate come le *Patate Anna*.

Dei Peperoni e Peperoncino.

Il peperone è il *Capsico annuo* dei botanici; appartiene alle solanacee, delle quali vi sono varie specie, fra esse il *peperone comune*, originario dell'India e dell'Africa intertropicale, e di là portato in America ed in Europa. I frutti bislunghi e rigonfi, acri, si mangiano verdi e freschi in insalata con pomidoro crudi e cipolle ed altri erbaggi, ed anche in insalata di sotto aceti, così detti di rinforzo, e nelle salse piccanti, come quella detta *peverata*. I peperoni dolci — come quelli del tipo di Voghera e specialmente i *pimentos amarillos* di Spagna — se si servono soli, devono essere grigliati su piccolo fuoco onde poterli facilmente spellare; vengono, in seguito, vuotati e farciti in varii modi. Se ne fa pure una purèa, pestandoli colla metà del loro peso con besciamella. Serve d'accompagnamento alle carni grigliate dopo essere state burrate. Ottimi sono i così detti *peperoni pomidoro*.

In quanto ai peperoncini — dai quali si ricava, allorchè sono ben essiccati, una polvere simile allo zenzero, e che viene detta *paprika* dagli ungheresi — nelle regioni meridionali d'Italia se ne fa un grande uso, sia per accentuare certe vivande, come p. e.: « la mozzarella in carrozza », sia il baccalà in umido con le patate, e via dicendo, e fanno persino formaggi ed altri latticini colle *cereselle* e *diavolicchi*, che altro non sono che i peperoncini da *pimento*, come quello che costituisce il così detto « pepe di Caienna », che si ricava appunto dal *peperone di Caienna*, come il *paprika* dal *peperone ungherese*.

Le varietà principali sono, oltre alle sunnominate, il *P. di Procopp*, il *grosso quadrato dolce*, quello *a mazzi del Giappone*, il *P. ciliegia*, il *P. pomidoro*, il *P. a proboscide*, ed il quarantino precoce Astigiano.

Coi pimenti rossi del Chili, gl'inglesi confezionano la *Red-Chilies Sauce*, che serve specialmente per condire un'insalata corroborante originale detta *Ostrica di prato*.

3455. — Peperoni alla Quaranta.

Fate grigliare, su fuoco moderato, dei peperoni dolci così detti di Voghera, fintantochè si possano sbucciare. Spaccateli a metà e sgranateli. Inzuppate nella salsa di pomidoro, diluita con abbondante olio d'oliva e brodo, dei dadi di mollica di pane, aggiungete dei capperi, ed un trito di filetti d'acciughe, prezzemolo e un grosso spicchio d'aglio, e qualche foglia di basilico. Gustate di sale e pepe, e con questo composto riempite i peperoni. Disponeteli su d'un piatto resistente al fuoco, irrorateli d'olio, e spingeteli al forno di calor moderato per circa mezz'ora.

3456. — Peperoni in teglia.

Sgranate dei peperoni grossi, preferibilmente gialli, che sono i più polputi e dolci, tagliateli in listerelle lunghe quanto il peperone, e larghe un dito; insaporitele ponendole in teglia con tritatina di scalogno, e quando saranno diventate morbide le striscioline, versateci alquanta di salsa di pomidoro sopra. Raggiunta la cottura, mescolate al tutto un battuto di polpa di acciughe e capperi, voltate e unite bene il tutto e servite.

3457. — " Pimentos „ ripieni.

Fendete dei *pimentos* per il lungo, come barchette, sgranateli, ed asportate l'ovario coi semi, delicatamente; tritate finamente un po' di carne suina, aggiungeteci dell'erba cipollina (*ciboule*), prezzemolo, scalogni, carne secca (*pancetta* o ventresca di maiale), ben tritati insieme ed un uovo. Mescolate ed amalgamate; riempitene i peperoni, spolverate con

midolla secca di pane pesta e ben stacciata (*chapulure* dei francesi); bagnate con qualche goccia d'olio o burro fuso. Cuoceteli nel forno dentro una teglia o leccarda di metallo leggermente oliata. Cotti, disponeteli su d'un piatto guarnito con una purèa di pomidoro piuttosto densa, ed accentuata con una punta d'aglio.

Della Pimpinella.

Appartiene la *Pimpirella anice* alle ombrellifere delle coste Mediterranee; l'aroma leggermente aniciato delle foglie, si confà specialmente come ingrediente delle insalate crude, essendo un' erba aromatica che attiva la digestione.

Dei Piselli.

Legume principe, il *Pisum sativum* era notissimo agli antichi romani, dove il nome dei *Pisones* si riscontra sovente — non fosse che per quel gioiello *Dell'arte poetica* che Orazio Flacco dedicò ai suoi amici e mecenati, i fratelli Pisoni — a testimoniare che vi furono dei gran mangiatori di quel tenero e dolce baccello. Celio Apicio indica varie vivande di piselli, persino una di *Pisum indicum*, cioè di « pisello indiano ».

I piselli si dividono in due varietà, *quelli da sgusciare* ed i *baccelloni* o *mangiatutto*, detti *taccole* dai lombardi, *pois golù* dai piemontesi e dai francesi *pois gourmands*. Tra i legumi essi dividono cogli asparagi la superiorità del baccellaio, e sono i più graditi, digeribili, saporiti e nutrienti, specialmente i pisellini freschi e tenerini (*petits pois* dei francesi) che sono più digeribili dei secchi che, come i fagiuoli, si pongono a macerare nell'acqua. Teneri, alcuni li mangiano — come le favette — crudi, uso antipasto, con fette di salame ed altri amminnicoli. Si prestano a tutti i più delicati ammannimenti dei legumi, cominciando da quelli al burro, alla crema, alla francese, all'inglese con zucchero, in umido col vitello, e via dicendo.

3458. — Piselli all'italiana.

Fate soffriggere con burro ed olio, in una piccola casseruola, un po' di cipolla trit aggiungete qualche cucchiaiata di salsa di pomidoro, un bicchiere di brodo; quando bolle, metteteci i pisellini freschi; dopo 5 minuti di bollitura, aggiungete 2 o 3 grumolini di lattughe romane tagliate ad uso giuliana; assaporate con sale, pepe. Cotti e ridotti, serviteli con crostoni fritti nel burro.

3459. — Piselli alla francese.

Mettete in una casseruola un litro di pisellini freschi, sgranati sul momento; un grumuletto di lattuga; un mazzettino di prezzemolo legato, e dei piccoli cipollotti bianchi novelli; copriteli per 3/4 d'acqua, aggiungete un pezzetto di zucchero, e grosso come una noce di burro. Coperchiate, fate cuocere vivamente. Allorchè saranno cotti, ritirate il mazzettino, e se caso mai rimanesse scarsa la cozione, aggiungete, facendoli saltellare, una ricca cucchiaiata di burro manipolato con un pizzico di farina. Se vorrete ottenere i piselli ben verdi, bagnateli con acqua di Vichy.

3460. – Piselli alla tedesca.

Tagliate a dadolini del prosciutto affumicato cotto, mettetelo in casseruola con un bicchiere di buona salsa vellutata, e lasciate bollire per qualche minuto. Avrete fatto cuocere in acqua salata dei piselli ben verdi, sgocciolateli e metteteli nella salsa col prosciutto; finitela coll'aggiunta di qualche pezzetto di burro fresco. Servite con crostoni di pane fritti nel burro.

3461. – Piselli alla provenzale.

Tagliate a dadi della ventresca di suino, soffriggetela in casseruola con un po' di burro; aggiungete i piselli ed una cipolla intiera, un bicchiere di brodo, una cucchiaiata di salsa di pomidoro. Cotti e ridotti, levate la cipolla, e metteteci qualche cucchiaiata di buona salsa; lasciate ancora un po' crogiuolare, servite con crostoni di pane fritti al burro.

3462. – Pisellini all'inglese.

Mettete su vivo fuoco una casseruola profonda o bacinella per confetture, piena d'acqua per 3/4 salata; gettate i pisellini freschi, sgranati, nell'acqua in piena ebollizione e cuocete vivamente; fate sgocciolare e ponete i piselli su d'una salvietta; versateli in una legumiera ancora bollenti, e poneteci sopra un bel pezzo di burro fresco; coprite e mandate subito in tavola. Servite a parte dello zucchero in polvere.

In Inghilterra servono i piselli tenerini, cotti a vapore e ben caldi, dentro la legumiera; a ciascun convitato viene passato un pezzetto di burro fresco (uso antipasto), col quale condisce i piselli caldi alla sua maniera; così pure si regola collo zucchero.

3463. – Piselli col lardo all'italiana.

Fate soffrigere in casseruola 125 gr. di lardone magro (« carnesecca » dei toscani, « pancetta » dei lombardi) non affumicato, e tagliato a dadolini, aggiungete un litro di piselli piuttosto grossi e farinosi, un mazzetto di prezzemolo legato. Coprite a metà con dell'acqua; terminate con una mezza cucchiaiata di burro manipolato con farina, dopo avere tolto il mazzetto. Serviteli caldi.

3464. – Purèa di piselli (*detta di San Germano*).

Cuocete i piselli alla francese, senza cipolla e senza lattuga; ponete la purèa in casseruola con un po' di besciamella non troppo densa; scaldate su fuoco lento, ed aggiungete per finirla del burro fresco. Servitela con crostoni di pane fritto.

3465. – Salsiccie di piselli alla tedesca.

Questa maniera di preparare i piselli è in gran voga nell'armata tedesca; durante la guerra del 1870-71, le salciccie colla farina di piselli resero un segnalato servizio alla truppa allorquando le vettovaglie fresche vennero a mancare (nello stesso modo che le galette di riso compresso, con farina di pesce e *sohya*, furono utilissime per l'esercito nipponico nella guerra Russa-Giapponese).

L'intendenza militare trovò in quei salsiciotti (*erbswurfst*) una grande risorsa, poichè anche durante un lungo combattimento il soldato prussiano aveva nel suo « tascapane » delle salciccie che poteva mangiare fredde e contenevano tutti gli elementi fisiologici per un sano e nutriente alimento, capace di riparare le forze. Eccone la ricetta.

Ponete sul fuoco una casseruola piena, per un terzo, d'acqua bollente, versateci la farina di piselli, e rimestate vivamente. Cuocete per 20 minuti su fuoco moderato avendo cura di fare appoggiare, rimestando, la spatola fino al fondo del recipiente per impedire che la poltiglia s'attacchi e prenda del bruciaticcio. Mescolate fino ad ottenere una polenta abbastanza densa. Tagliate a dadolini 250 gr. di lardo magro di ventresca affumicata (*bacon* degl'inglesi), per ogni 1[2 kgr. di farina di piselli, e fatelo rosolare in padella, quindi riunitelo alla polentina e continuate a lavorarla; gustate di sale; lasciate intiepidire; riempite, col suddetto apparecchio, dei budelli soliti per salciccia ben nettati come di regola. Foggiate dei salsiciotti ordinarii, piuttosto piccoli — come i salsiciotti affumicati d'Amburgo ed altri d'origine tedesca — legateli a rocchi, e fateli seccare esponendoli ad una corrente d'aria asciutta. Qualora voleste servirli caldi, pungeteli con un ago fino, e scaldateli nell'acqua con poco sale. Se voi schiacciate le salciccie stemperandole nell'acqua bollente, otterrete, sull'istante, una minestra di piselli col lardo.

Del Pomidoro o Tomatica.

È una pianta solanacea della Persia (*Solanum Lycopersicum*), che, in meno di un secolo, ha saputo conquistarsi un posto eminente tra gli erbaggi, al punto da diventare, specialmente in certe regioni meridionali dell'Italia e della Francia, un cibo necessario, del quale non si può fare a meno, specialmente come salsa e colato, tantochè di un personaggio invadente che copra molte cariche nel proprio paese, si dice: « è diventato come il pomodoro, che lo si trova in tutte le vivande ». Infatti: dalle minestre o minestroni, da quelle di pasta asciutta, come i « maccaroni colla pomarola » dei napoletani; dalle insalate crude miste, co' peperoni, cetrioli, cipolle novelle, ecc., durante l'estate; dai pomidoro farciti alla provenzale, o sulla graticola, o fritti; e, finalmente, alla ben nota salsa colata (*coulis* dei francesi) e conserve in tanti svariati modi ammanite, ed alle marmellate e confetture di pomidoro, questo frutto, rimarchevole pel suo magnifico colore purporeo, e per le sue belle forme: tondeggiante, piriforme, oviforme, ciliegiforme, e via dicendo, forma la delizia degli occhi e del palato dei suoi numerosi sfruttatori che l'adorano.... mangiandolo.

Le principali varietà impiegate nella cucina sono: il *pomodoro rosso grosso*, specialmente il *precocissimo;* il *pomodoro mela rossa* senza coste; il *rosso Laye*; il *p. ciliegia;* il *giallo-rosso*; il *p. Re Umberto;* il *p. pesce;* il *p. Mikado* dai frutti voluminosissimi. Gli spagnuoli che importarono dal Messico in Europa i primi pomidoro, li denominarono *tomatos*, come quei sud-americani li chiamano.

3466. — Pomidoro alla piemontese.

Prendete dei pomidoro, tutti della medesima grossezza e di forma regolare e non troppo grossi, tagliateli un poco della parte superiore, cioè verso il picciuolo; sgranateli; salateli leggermente, e metteteli a sgocciolare su d'uno setaccio. Preparate un risotto bianco non troppo cotto, e finito con un pezzo di burro, del reggiano ed un tartufo bianco tagliato a dadolini, pepe e noce moscata; riempite i pomidoro con quell'apparecchio, poneteli in un piatto d'argento per grattino con burro fuso; cospargeteli di reggiano grattuggiato e burro, fateli asciugare su fuoco vivo; poscia metteteli nel forno a grattinare per un istante. Serviteli nello stesso piatto con un po' di sugo ridotto.

3467. — Pomidoro al grattino.

Prendete dei pomidoro di media grossessa, tagliateli per metà, spremetene l'acqua e sbarazzateli dai semi; salateli leggermente, fateli sgocciolare ponendoli su d'uno staccio;

preparate un composto di una cipolla trita e funghi, prezzemolo e mezzo spicchio d'aglio, il tutto finemente tritato. Accomodate i pomidoro su d'un piatto d'argento (od altro che possa essere servito a tavola) unto di burro; cospargeteci sopra il suddetto composto, e, su questo, del reggiano grattugiato e del burro fuso; metteteli sul fuoco per farli asciugare, quindi nel forno, di calor moderato, per grattinarli. Cotti di bel colore, serviteli.

3468. — Pomidoro ripieni alla siciliana.

Scottate e sbucciate dei pomidoro; ungete con olio un piatto resistente al fuoco e servibile in tavola. Disponeteci dentro i pomidoro, salateli leggermente e riempiteli col seguente composto: Una cucchiaiata di capperi, 4 di mollica di pane grattuggiata ed abbrustolita; prezzemolo ed acciughe trite, sale, pepe e noce moscata. Spolverizzate i pomidori con pane grattuggiato, cospargeteli d'olio d'oliva, e poneteli nel forno di calor moderato, fino a quando avranno preso un bel colore.

3469. — Pomidoro alla sarda.

Sbucciate e sgranate dei bei pomidoro; poneteli in una teglia in pirofila, con olio, sale e pepe; tritate finemente uno spicco d'aglio, del prezzemolo, ed un'acciuga salata dissalata. Mischiate il tutto con una manciata di riso crudo. Con questo apparecchio, imbottite per metà i pomidori; irrorateli leggermente con olio; coprite la teglia, e fate cuocere lentamente per 45 minuti circa, rivoltando sovente i pomidoro; e bagnandoli, di quando in quando, con un po' di sugo di vitello.

3470. — Pomidoro al salmone.

Scegliete dei pomodori piccolissimi e di polpa soda; praticate un'apertura sulla superficie del gambo, grande come un pezzo da una lira. Da questa apertura svuotate i pomidoro e conditeli internamente con sale e pepe, un filetto d'olio e alcune goccie di aceto. Riempite i pomodoro con un composto di salmone (oppure di tonno) in scatola, triturato o tagliato in dadi, ed un trito di prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, ed un pizzico di cipolla tritata finissima. Aggiungete un poco di maionnesa per reggere insieme il ripieno, e dopo richiudeteli con il loro coperchio.

3471. — Flano di pomidoro.

Preparate una besciamella con 50 gr. di burro, 50 di farina ed un bicchiere e mezzo di latte, fatela cuocere bene per farle acquistare della elasticità. Prima di questa avrete fatto colorire in una casserola un pezzo di burro con un po' di prosciutto ed erbaggi tagliuzzati, cioè: cipolla, sedano, radica gialla e prezzemolo, aggiungete 2 chiodi di garofani e quando tutto ciò ha preso un bel colore d'oro, poneteci dentro 5 bei pomidoro maturi e carnosi, senza semi, scottati. Fate cuocere bene, aggiungete un po' di sugo di carne, condite con sale e pepe e fate restringer bene a densità sul fuoco. Passate poi per staccio, unite questa *purèa* alla besciamella, gustate se sta bene di sale, finite con una cucchiaiatina di zucchero in polvere. Quando il composto sarà freddo, unitegli 5 uova intiere ben sbattute, versate in uno stampo liscio a budino, leggermente burrato internamente, e fate cuocere a bagnomaria, senza bollire, per un'ora almeno.

3472. — Bodino di pomidoro.

Spaccate 8 pomidori mediani; spremetene l'umidità, poneteli a cuocere con un soffritto uso *mirepoix*. Cotti, fateli sgocciolare sul setaccio, gettate via il sugo; passatene la polpa per setaccio. Pestate 250 gr. di polpa di vitello con un quarto di midolla di pane ammollita nel latte e spremuta; aggiungete quindi un quarto di burro, poi mezzo albume d'uovo. Operate lentamente fino a che la farcia sia ben consistente, passatela per setaccio, tenetela in fresco. Procedete medesimamente con l'identico peso di prosciutto, cotto di recente, e legatelo con un uovo intiero. Riducete il pomidoro alla consistenza d'una purèa piuttosto densa; aggiungetele un terzo della farcia di prosciutto ed una goccia di carminio vegetale. Burrate grassamente uno stampo unito a cilindro; ponete sul fondo uno strato, dello spessore d'un pollice, di detta farcia di vitello, poi uno strato di mezzo cent. di purèa di pomidoro prealabilmente legata con 2 tuorli d'uovo; ponete un nuovo strato di farcia di vitello, poi uno di mezzo cent. di farcia di prosciutto, continuate in tal guisa fino ad esaurimento dell' apparecchio. Fate affogare in bagnomaria durante 35 minuti, coprendo col coperchio non intieramente, ed evitate l'ebollizione. Questo bodino si può servire tanto caldo che freddo. Se caldo, con una salsa bianca fatta con del brodo; se freddo, lucidato a gelo con gelatina semirappresa e decorate con crostoni di gelatina. Si può, anzichè in uno stampo, modellare l'apparecchio in stampini per darìoli, e rendere più delicata la farcia lavorandola con un po' di panna.

Del Porro.

Appartiene agli agliacei; dai francesi è detto *poireau*, e ne fanno molto più uso di noi, cominciando da varie minestre di purèe e vellutate, come la *Solferino*, la *Brettone*, la *Dieppese*; e li servono anche per guarnitura, sia abbragiati, sia accomodati con burro e formaggio, oppure come passato latteggiato, creme e vellutate. I porri così detti lunghi sono le varietà più delicate, specialmente per far minestre o zuppe, tanto di grasso che di magro, ed anche in insalata cruda. Il *porro gigante d'inverno* è la più bella varietà che esista. Vi è pure il *porro grosso corto d'estate*, e quello d'*Ayton Castle*, che è il più stimato sui mercati inglesi per la sua bontà e per la sua grossezza.

3473. — Porri abbragiati.

Sopprimete la parte verde di 20 gambi di porri ben bianchi e grossi; fendeteli in due metà per il lungo e verso la parte superiore; lavateli e bislessateli per 2 minuti. Fate un rosso leggermente brunito con 2 cucchiaiate di burro e quasi altrettanto di farina; aggiungeteci i porri. Coprite con 2 decilitri di sugo e con un foglio di carta burrata. Bragiate per 2 ore su fuoco moderato. Sgocciolate, legate — se occorre — la cozione con burro manipolato. Terminate con una cucchiaiata di burro e sugo di limone.

3474. — Porri in umido.

Mondati e lavati, gettate i porri in una pentola d'acqua bollente salata, lasciandoli cuocere per mezz'ora. Sgocciolateli, collocateli in un piatto riscaldato, colle cime dei porri rivolte tutte da una parte. Avrete fatto, a parte, un « rosso » con 50 gr. di burro e poca

farina, aggiungendovi, per ultimo, un bicchiere di latte. Mescolate e rimestate fino a che la miscela alzi il bollore, aggiungeteci un po' di sale ed un pizzico di pepe. Questo composto cremoso lo verserete sui porri, che servirete prontamente.

3475. — Porri abbragiati alla francese.

Tagliate il gambo verde a 12 grossi porri ben bianchi, fendeteli a metà verso la parte superiore; lavateli e prelessateli (cioè « imbianchiteli ») durante 2 minuti. Fate un « rosso », leggermente bruno, con una cucchiata di burro ed altrettanto di farina; aggiungete i porri. Copriteli con un decil. di sugo e con una carta burrata. Abbragiateli, durante 2 ore, su fuoco moderato. Sgocciolateli; legate la cozione con un po' di burro manipolato. Terminate la cottura con 1|2 cucchiaiata di burro e con succo di limone.

Della Portulaca.

Detta volgarmente *Porcellana*, e *Pourpier* dai francesi, è la *Portulaca oleracea* dei botanici. Poco usata in Italia, quantunque vi cresca come la gramigna, invece, all'estero, specialmente nel settentrione della Francia, nel Belgio, in Olanda, nell'Austria, ecc., è coltivata negli orti, e non solo se ne fa vivanda durante l'estate, ma la si conserva per l'inverno dentro a vasetti di vetro o di coccio, dopo averla fatta appassire nel burro, e con uno strato di questo ben ricoperta si stratifica nei vasi, ed ermeticamente chiusa la si tiene in serbo. È buonissima a mangiarsi in insalata — purchè ben tenera — aggiungendovi poca erba cipollina, oppure dell'aglio. La si mangia anche in frittate alla certosina ed erbazzoni, unitamente ad altre erbuccie. Le convengono molti ammannimenti comuni ad altri legumi. È molto rinfrescante.

3476. — Portulaca alla fiamminga.

Scegliete quella tenera e dal gambo non ancora rossiccio. Lavatela, sgocciolatela, ponetela a « fondere » ossia « sudare » a lento fuoco ed al coperto, con pochissima acqua. Sgocciolate la verdura; preparate un « rosso »; metteteci la portulaca che, essendo molto acquosa, allungherà il rosso. Burrate all'ultimo momento.

Del Prezzemolo.

L'*Apium petroselinum* era noto agli antichi cuochi; con esso si faceva salse verdi, e serviva, col suo sano aroma acuto, a dar gusto a varie salse e vivande, specialmente trito, tanto le fronde, che gli steli e radici. Infatti anche nella cucinaria moderna lo si sfrutta sotto questo triplice impiego. I grossi gambi e radici del prezzemolo fanno parte, insieme ai ramoscelli di timo e foglia di lauro, a formare il « mazzetto guarnito ». Nelle Fiandre mettono la radice di prezzemolo nel *Waterzoei* (minestra di pesce), ed anche in quella di pollo. I fuori d'opera crudi, la maggior parte sono guarniti ed ornati con fronde di prezzemolo, massime di quello nano ricciuto; le fritture in generale e specialmente quelle di pesci sono guarnite con mazzettini di prezzemolo fritto. Le frondi verdi di prezzemolo fresco ornano pure le vivande di pesci lessati e di carn fredde, specialmente testine di vitello, e simili; per queste guarniture il ricciuto doppio è preferibile.

Le varietà più apprezzate sono: la *comune*, la *Napoli gigante* a foglie di sedano ed il *nano riccio*. La varietà colle radici grosse e carnose si mangiano fritte e cotte semplicemente nell'acqua e condite con burro, con olio ed aceto, ecc. Le qualità colle foglie sostenute da grossi pezioli, s'imbiancano e si mangiano come i sedani. Il così detto *prezzemolo all'aceto* s'ottiene ponendo a macerare in una terrina, con buon aceto freddo, delle fronde di prezzemolo ricciuto, lavato in acqua salata e ben sgocciolato ed asciugato; vi s'aggiunge del ramolaccio grattugiato; s'ottiene così una salsa che si adopera fresca per guarnizione d'uova sode, di carne fredda, testina di vitello, ecc.

Del Rabarbaro.

Il *Rheum ondulatum* dei botanici o *Rhubarbf* degli anglosassoni, che ne fanno molto uso, specialmente delle foglie e dei loro pezioli o coste per confezionare i così detti *pies* o torte, è poco noto da noi, e soltanto alcuni cuochi o tramezzieri intelligenti ed istruiti sanno trarre vantaggio da questo ottimo erbaggio, per fare torte, « scarpazzoni », come coi spinaci e colle bietole.

Coi pezioli di rabarbaro si fanno le marmellate, lo sciroppo, la gelatina ed il candito di rabarbaro. Si utilizza pure la parte verde della foglia, ammannendola come si fa co' spinaci e coll'acetosa. Milano è per avventura la città d'Italia dove più siasi diffuso l'impiego del rabarbaro in cucina, mercè la coltivazione speciale — unica in Italia — che il Sig. Ansano Canzi, iniziò, da pochi anni, in Novate milanese e Garbagnate milanese, premiato con medaglia d'oro alle esposizioni di Como 1909 e di Padova 1910.

3477. — Torta di Rabarbaro all'inglese.

Prendete i pezioli delle foglie ben sviluppate, ma tenere, del rabarbaro; mondatele, lavatele, spellatele come fareste colle coste di bietole. Quindi tagliate i detti pezioli a pezzettini (2 cm. circa), e collocateli a strati in una teglia; ad ogni strato versateci sopra una cucchiaiata di zucchero polverizzato ed un pizzico di sale, un poco di corteccia di limone grattugiata ed un poco di cannella e noce moscata. Ripieno il tegame, preparate un foglio di pasta d'alzata, ricoprendo con esso la teglia e saldandone bene gli orli; ponetelo a cuocere in forno di calor moderato durante mezz'ora. Servitela a pezzi, aggiungendo, a parte, della panna fredda con zucchero.

Del Ramolaccio o Ravanello.

Il ramolaccio (*Raphanus sativus* dei botanici; *Raifort* dei francesi) ha gusto acre, piccante, e lo si mangia crudo con sale, olio, pepe, insieme alla carne. Anticamente si faceva anche vivanda cotta perchè più digeribile. Le varietà migliori per tavola sono: il *ravanello tondo rosa;* il *quarantino* o ravanello precoce, con polpa candida, soda è squisito; il *ravanello rosa* a punta bianca; lo *scarlatto precoce*, il *violetto precoce;* il *giallo d'estate* molto piccante; il *ramolaccio bianco* precoce, il *nero d'estate* e *quello nero d'inverno*. Ottimi sono i ravanelli d'inverno alla salsa crema.

Della Rapa.

La *Brassica napus* è una radice molto nota agli antichi che ne facevano minestre e « rape armate ». Trovano un ampio uso nella cucina, come i cavoli; giunte ad un certo sviluppo, si recidono le foglie (« cime di rapa ») presso il collo della pianta, e colle dita si spogliano della parte fogliacea verde e delle coste se ne fanno mazzetti da tagliuzzare finamente per servirsene tanto per zuppe che per condire come i cavoli. Le radici affettate sottilmentè servono a fare ottime minestre, massime di riso con salsiccie, al pari di quelle di verze; si condiscono le rape crogiuolate al burro con formaggio e spezie, e con fette tostate di pane midolloso sotto, oppure si fanno crostate con formaggio. Ottime sono pure in salsa bianca, alla crema, in stufato e fritte. Accompagnano gli abbragiati di montone, d'anitra, e di lombata di maiale.

Le varietà di rape più utilizzate nella cucina sono: la *quarantina di Pavia*, quella *bianca a colletto violetto* e la *gialla globosa*. I giapponesi fanno con cavoli rape: *deizon* e *petzal*, dei crauti fermentati.

3478. — Rape ripiene.

Sbucciate le rape e svuotatele come una scatola e prelessatele in acqua bollente. Sgocciolatele e ponetele su salvietta. Tritate finemente del fegato con un pizzico di prezzemolo, basilico o maggiorana, timo, erba cipollina e mollica di pane inzuppata nel brodo, rimestando per bene il tutto col mestolo; aggiungeteci un tuorlo d'uovo con poco sale e spezie. Con questo apparecchio riempite le rape, che farete cuocere in casserola o in teglia di coccio, con buon sugo o brodo che giunga però al disotto del livello del ripieno, su cui cospargerete del pan grattato. Cuocetele a fuoco lento, oppure in forno tiepido. A cottura terminata, disposte le rape sul piatto di servizio, rimettete la casserola o teglia sul fuoco col poco sugo o intingolo rimasto, a cui aggiungerete un po' di burro leggermente manipolato con farina, e lasciate bollire per circa 2 minuti. Al momento di servire, aggiungete lestamente 2 tuorli d'uovo frullati alla salsa ottenuta, spruzzandoci anche il sugo di due limoni. Versate questa salsa sulle rape che servirete calde. Si può calcolare due rape per ciascuna persona. Anche ai cavoli rape si può applicare questo procedimento.

3479. — Rape fritte al caramello.

Sbucciate e tagliate a spicchi regolari come quelli d'un arancia, da 6 ad 8 belle rape grosse Fatele bollire per circa 20 a 24 minuti; scolatele ponendole sul setaccio o graticcio. Versate nella padella 3 cucchiaiate di grasso d'arrosto (ottimo anche quello d'oca), oppure burro liquefatto, e caldo che sia, spolverizzate gli spicchi di rapa con zucchero, e poneteli a friggere nel grasso, voltandoli accuratamente fino a che gli spicchi non siano diventati di un bel colore bruno. Potete servirle come fritto; ma, di preferenza, utilizzate questa vivanda come guarnitura che serva d'accompagnamento ad anitre, oche, polli o montone arrosto.

Del Ramerino o Rosmarino.

Il *Rosmarinus officinalis* dei botanici è una pianta labiata molto diffusa nelle regioni meridionali d'Italia, di Francia e di Spagna, che all'aroma sviluppantesi da un olio volatile (base dell'*acqua della Regina d'Ungheria*) serve a rilevare molte vivande di carni, specialmente arrostite, di pollame, anitra, coniglio in stufato; egli entra egualmente quale ingrediente in molte concie per selvaggina grossa, particolarmente nella cucina tedesca che ne fa molto uso. I toscani aromatizzano una stiacciata, detta « pane di ramerino ».

Del Raponzolo.

La *Campanula Rapunculus* dei botanici (*Raiponce* dei francesi) è radice erbacea, carnosa e tenera, che si presta per fare parte delle insalate. La si cuoce anche uso spinaci, e la si può far friggere nel burro.

Del Riso.

Per le preparazioni dove il riso deve rimanere in grani ben intieri, il riso ridotto a diaccia come quello di Patna ed il Carolina vengono impiegati di preferenza; sopratutto in Francia. Da noi però, i buoni risi della Lombardia e del Piemonte possono benissimo supplire a quelli esotici (da riserbarsi per farne montature od ornamenti di portate calde o fredde) che lo snobismo di alcuni cuochi vorrebbe anche imporre nelle nostre cucine. Le principali preparazioni di riso per guarniture sono: il *Riso al grasso* ed il *Riso in bianco* come accompagnamento di pollame ed uova; così, pure, il *Riso all'indiana*, il *Pilao* ed il *Riso alla Greca*, *alla Turca* dei quali già trattammo nei *Farinacei* insieme al *Risotto alla milanese* ed *alla piemontese*, nel primo volume.

Dei Rizomi e midolli feculacei.

Da alcune radici sotterranee (rizomi), oppure, più raramente, aeree (come le rizofore, di cui si ha un esempio nel mangliere delle Antille), si estraggono materie feculacee e farinose che, specialmente in questi ultimi anni, contribuiscono ad arricchire enormemente l'alimurgica dei popopoli europei. Così noi abbiamo l'*Arrow*-root, che è una specie d'amido o fecola che si estrae dalle radici di alcune piante tuberose delle Antille e delle Indie, quali sarebbero, specialmente: il maranto, la curcuma od altre piante zingiberacee dell'America meridionale, e dal midollo di alcune palme. La *Cassava* o *Manioca*, fecola alimentare che si estrae dalla radici di alcune piante euforbiacee, come il *Manihot* (*Juca amara*), e particolarmente dalla *Jatropa Manihot*, che viene più comunemente detta e conosciuta sotto il nome di *Tapioca*. Il *Sago* o *Sagù*, farina granulosa di midollo di palma e di varie cicadee e sagottieri. In commercio, il sagù si trova, come la tapioca, sotto forma granulare detta « perle di Sagù ». Il *Sagù* artificiale si fa con fecola di patate. Così, pure, si utilizza la midolla di una palma africana messa in commercio sotto il nome di: « cuori di palma », che subisce gli apprestamenti degi asparagi ed ha, cotta, il sapore dei fondi di carciofo. La farina alimentare di *Salep* si estrae dalla radice di una orchidea, disseccata e ridotta in polvere (vedi *Salep*).

Della Ruchetta.

Detta *Eruca sativa* dai botanici; è un'erba di odore piccante, e di virtù stimolanti, diuretiche e stomatiche, che alcuni mettono, in piccola dose, nelle insalate crude di mescolanze d'erbe selvatiche per dare odore, come la pimpinella, il crescione, e simili.

Della Ruta.

La *Brassica eruca* appartiene alle Rutacce, è una specie di cavolo, le cui foglie tenere si cucinano in insalata; sono molto apprezzate per il loro profumo particolare, il quale s'avvicina un poco all'arancio. La *Ruta graveolens* (pianta piuttosto ornamentale da giardini) ha un odore acuto, piccante e per taluni nauseante. Anticamente ne facevano salse. Ora fa parte dell'aceto dei 4 ladroni e si mette nell'acquavite per darle odore.

Della Salvia e della Sclarea.

Non commenterò il precetto (per avventura troppo preconcetto) degli aforismi igienici della Scuola Salernitana, che diceva: « Perchè dovrà morire l'uomo se nel suo orto cresce la salvia? », tanto attribuivano virtù mediche alla salvia. Oggidì, della *Salvia officinalis* si utilizza l'aroma delle foglie in varie vivande. La salvia cruda mescolata con cipolla in insalata eccita l'appetito, massime posta sopra le alici. Gli uccelletti ed i pesci si giovano della salvia, specialmente i primi arrostiti nello spiedo, ed i secondi in zemino ed in teglia. I ceci, come d'altronde tutti gli altri legumi secchi: fagiuoli, lenti, ecc., prendono buon sapore dalla salvia. Polverizzata e stemperata con aceto, mista a zucchero in polvere ed aglio, offre una salsa gradevole. I cuochi francesi l'adoperano sovente per aromatare le farcie dove il pane entra per una buona parte, come sarebbero i ripieni per punta di petto di vitello alla tedesca, per le farcie di folaghe e sarcelle, il porchetto da latte farcito all'inglese, i piccioni farciti al pane e co' funghi. Gl'inglesi hanno la salsa colla salvia. In Italia si ricava un ottimo marinato per il pesce colla salvia, unendola, nella cottura, ad aceto, olio, zafferano ed un po' di zucchero. Entra pure nella loristica carpionata dei piemontesi e come cuscinetto di tramezzo nelle schidionate di uccelletti, di tronconi d'anguilla, ecc. Insomma la salvia, ad eccezione dei lessi, s'addice a tutte le vivande.

La *Salvia Sclarea* o Schiarea — una volta molto usata in cucina — ora non si usa più che per dar aroma e profumo di moscato all'aceto, all'agresto, ai gelati e ad alcuni vini.

Della Santoreggia e del Regamo.

La *Satureja hortensis* (*erba sagrigheura* dei lombardi, e la *sarriette* dei francesi), detta anche *Timbro*, ed *Erba acciuga* dai toscani perchè entra nella salsa acciugata come il *regamo* o *l'origano* (« gioia del monte ») o *maggiorana*. Questa pianta labiata cresce negli orti con molta facilità, mentre il *regamo* o « acciugaia », cresce nei luoghi montuosi, come il timo, il serpillo e l'issopo. Essa offre, per l'uso di cucina, un'aroma assai particolare, specialmente confacente pel condimento delle lenticchie e delle fave, cui conferisce un aroma squisitissimo. Il regamo si confà ai pesci in teglia ed ai funghi e zucchettini pure in teglia.

Del Sambuco.

Il *Sambucus nigra*, i di cui fiori servivano nella cucina medioevale e della Rinascenza italiana a fare la *Sambucata*, e le sue bacche a fare salse o *savori*, ora è affatto dimenticato. Soltanto in alcune regioni italiane si preparano ancora piatti dolci e conserve colle bacche, al pari di quelle di ginepro e di mirtillo, e coi fiori si fanno frittelle di gusto soave, chiamate *panigada*. Al cuciniere possono ancora servire per aromatizzare leccornìe, oppure al cantiniere per dare al vino bianco un sapore di moscatello.

Dello Scalogno.

Originario questo agliaceo delle pianure di Palestina, e precisamente dagli orti di Ascalona, da dove lo importarono in Europa i Crociati andati a liberare Gerusalemme dai Turchi, è costituito da un ammasso di bulbi ovali, il più sovente impiegato trito, cotto nell'aceto o nel vino bianco, per le salse alla *Bearnese*, piccanti, ecc., o nelle salse fredde, come la *ravigotta*, il *burro di Montpellier*, e via dicendo. Lo scalogno è preferibile all'aglio, nella cucina comune, perchè più delicato e per il suo odore meno penetrante dell'aglio comune.

Della Scorzonera.

I botanici la chiamano *Scorzanera hispanica*, e *Salsifis* i francesi. È un erbaggio a radice molto delicata che fornisce, sia coi teneri getti in autunno, sia colle radice durante l'inverno, un cibo sano, rinfrescante e che si presta a fare svariate vivandé. I giovani getti o fronde a ciocche si ammanniscono come la *Barba di becco bianca*, lessi in insalata, al burro, alla crema, e via dicendo. Le radici — tanto quelle nere della « scorzanera », come quelle bianche della « scorza bianca » — vengono ammannite in varî modi. Le nere dopo averle ben raschiate e poste nell'acqua fresca affinchè non anneriscano, si fanno bollire nell'acqua con poco sale, o in un bianco leggero. Quindi si possono far friggere intrise nella solita pasta, oppure far cuocere saltellate nel burro con prezzemolo trito, oppure con varie salse bianche: crema, besciamella, polletta e via dicendo. Se fritte servono per fare varie guarniture.

3480. — Scorzonera fritta.

Bollite 20 radici di scorzanera, tagliate a pezzi di circa 10 cent.; scolatele, cospargetele di sale, pepe, zucchero e farina. Mettete da 3 a 4 cucchiaiate di grasso d'arrosto in padella, appena bolle, versateci i pezzi di scorzonera; voltatele con cura affinchè assumano un bel colore bruno da tutte le parti. Servitele con prosciutto cotto nel forno o bollito.

3481. — Scorzonera alla nizzarda.

Raschiate, nettate e tagliate a pezzi, di 10 cent. circa, le radici di 3 a 4 mazzi di scorzonera di qualità bianca; poneteli in acqua fredda con un poco di farina e alcune goccie d'aceto. In una casserola mettete del burro (50 a 60 gr.) a liquefare, quindi ag-

giungeteci del brodo bianco; gettate i tronconi di scorzonera ben asciutti in quel brodetto, assaporate con pepe e sale; lasciateli subbollire e crogiuolare fin che siano ben cotti, e fate ridurre la cozione. Prima di mandare in tavola, aggiungete alla cozione un po' di burro, quindi, fuori del fornello, legate la salsa con due tuorli d'uova sbattute unitamente al sugo di un limone.

Del Sedano.

I botanici chiamano *Apium graveolens* questa erba ombrellifera che nasce spontanea in più luoghi del littorale italiano, e che viene coltivata negli orti, per utilizzarne i piccinoli o coste, come quelle dei cardoni, nonchè le foglie, con cui si fanno eccellenti vivande, gustose ed aromatiche nonchè salutari. Si mangiano anche crudi come antipasto. Ottimi sono i sedani abbragiati, ma per ottenerli in quelle condizioni di eccellenza gustatoria, fa d'uopo che siano senza filamenti bianchi e tenerissimi, il che s'ottiene con quelli legati e rincalzati di terra. Per prepararli si devono recidere le estremità di modo che rimangano lunghi soltanto 20 cent. Mondateli dalle foglie esterne verdi e fibrose, così pure mondate e parate la radice verso il colletto, lavateli, bislessateli durante un quarto d'ora, quindi rinfrescateli. Fateli bragiare secondo il procedimento indicato nelle *Operazioni preliminari;* dividete ogni « piede » o « cesto » in 2 o 3 parti, e ripiegate ogni parte in due per servire. Si servono con varie salse: *Semidiaccia, Italiana, al sugo ed al midollo.*

La purèa di sedani è pure molto impiegata come accompagnamento di vivande di carne, di pollo, e di selvaggina. Le varietà più indicate per la cucina sono: il *sedano bianco pieno;* quello *d'America;* quello di *Edimburgo a coste, violetto,* il *bianco corto precoce,* e finalmente il *White Plume Pascal.* Quest'ultima qualità, per la sua tenerezza e delicatezza di sapore, è da preferirsi, specialmente per mangiare i sedani crudi in insalata, come stuzzichino.

La qualità di Edimburgo a coste rosse, come quello *pieno bianco* d'America, a coste larghissime, e quello a *coste violette* saranno da preferirsi per ammannirli abbragiati, nel burro, in teglia e grattinati, al sugo, al midollo, o trippati come i cardi, oppure in tegame con farcia di carne, e simili. Inquanto al *Sedano rapa,* esso è una varietà dell'altro sedano, ad eccezione che ha rigonfia la radice come la rapa, la quale è di un sapore molto gustoso e fino, sia che si mangi crudo in insalata, sia come per frittura. Il *sedano rapa d'Erffurt,* precocissimo, è il migliore per fare bragiare e coprire di salsa.

3482. — Sedani al sugo.

Mondati e preparati, come si è detto più sopra, i sedani, spaccateli in 4, metteteli a cuocere in acqua fino a che siano teneri al tatto. Serviteli e poneteli a sgocciolare sul setaccio. Nel frattempo, ponete da 50 a 60 gr. di burro in una casserola con un po' di farina; e quando questa sarà rosolata, poneteci i sedani scolati, bagnandoli poi con brodo ed assaporendoli con sale e pepe grosso. Cotti che siano li disporrete asciutti sopra piatto caldo, e legherete la loro cozione con sugo di stufato o simile, versando la salsa ottenuta sui sedani, che servirete prontamente.

3483. — Sedani farciti alla genovese.

Mondate una dozzina di gambi di sedano, togliete le foglie verdi, e tagliateli come di regola; fateli imbianchire nell'acqua salata calda, e scolateli per bene. Nel frattempo ammannite un cibreo con mammella, piuttosto grassa, di vitella e già cotta, un poco di cipolla, dei fegatini di pollo (oppure di vitello), e cervella, il tutto tritato, coll'aggiunta di un uovo e formaggio grattato. Con questo apparecchio riempite i sedani, divaricandone le coste, e

tagliando il grumolo centrale (come si è detto per i cavoli), ricomponete le coste e legatele, specialmente alle sommità. Rosolate del burro in tortiera; ponete i sedani infarinati, primieramente per rosolarli e far loro prendere un bel colore d'oro, quindi, rigirandoli, con garbo, più volte, per agevolare questa rosolatura, terminate la cottura lasciandoli crogiuolare coll'aggiunta di buon brodo sgrassato, o, meglio, con dell'ottimo sugo di carne. Ultimata la cottura, serviteli caldi colla loro cozione.

3484. — Sedani rape con salsa al burro.

Mondate i bulbi del sedano, e tagliateli a spicchi d'arancio; bislessateli durante 2 o 3 minuti per togliere loro il gusto d'aroma troppo pronunciato. Bragiateli, coperti di brodo o di sugo un po' grasso, e copriteli con carta unta. Cotti che siano, toglieteli, fateli sgocciolare, e disponeteli a corona in una legumiera. Con la loro cozione sgrassata, aggiungendole del burro e della farina, confezionate una salsa non troppo spessa, alla quale aggiungerete qualche goccia di limone, ed una dadolata di lardo grasso e magro, già imbianchito a parte.

3485. — Purèa di sedani rape.

Cotti nell'acqua salata i sedani sbucciati e tagliati a quarti, passateli per setaccio con un terzo del loro peso di patate cotte a parte. Disseccate la purèa con un pezzo di burro, e riconducetela a consistenza normale aggiungendoci del latte. Burratela abbondatemente.

3486. — Sedani alla parmigiana.

Disponete i sedani abbragiati in piatto quadrato. Copriteli con una semidiaccia serrata, ridotta col fondo d'abbragiatura dei sedani; spolverate con parmigiano grattato; aggiungete qalche pezzetto di burro sopra, e fate diacciare alla salamandra.

3487. — Purèa di sedani.

Parate, lavate la quantità di coste bianche di sedano che vi occorre; bislessateli per qualche minuto; sgocciolateli e cuoceteli al forno con metà del loro volume di besciamella densa. Passate per stamigna; assaporatele e burrate abbondantemente.

NB. — Si possono egualmente bragiare alla crema, e legarli con metà del loro peso di polpa di patate cotte all'inglese e passate per setaccio.

3488. — Sedani fritti alla francese.

Coste di sedano, bragiate intiere, divise quindi in tronconi eguali, da 4 a 5 cent. di lunghezza. Immergete i tronconi nella pasta da friggere leggera; friggete all'istante, e servite su salvietta.

3489. — Sedani fritti alla milanese.

Tagliate le coste di sedano della medesima lunghezza; fatele imbianchire per circa mezz'ora con acqua e sale. Frattanto ammannite una salsa bianca-rossa aggiungendovi del consumato, ed in questa versate i sedani, facendoli crogiuolare su piccolo fuoco. Cotti che siano, sgocciolateli, quindi coprite i sedani colla pasta da friggere, e friggeteli a fuoco vivo. Serviteli caldi.

3490. — Sedani crogiuolati alla piemontese.

Lavate e tagliate 10 grumoli di sedano come di regola; cuoceteli in acqua bollente salata, per circa 20 minuti. Sgrondateli, asciugateli e poneteli a scolare su staccio. In una teglia o fiamminga ponete da 50 o 60 gr. di burro, mescolandolo con poca farina, ed aggiungendo, quasi subito, del buon brodo che rimesterete fino a che la salsa non inizî i bollori. Assaporate con una presa di sale ed un pizzico di pepe, un po' di succo di cipolla, e versateci i sedani. Coprite la teglia, e lasciate subbollire a fuoco moderato durante 10 minuti. Servite caldissimo; e, se credete, ponete anche delle fette di pane, sotto ai sedani, a crogiuolare nel brodo, prima di servire.

Della Senape.

La senape è una pianta crucifera del Levante. La *Sinapis nigra* e la *Sinapis alba* danno semi, i quali essiccati e macinati servono ad uso di condimento nella cucina, specialmente nella confezione di quella *salsa di senape*, detta anche mostarda, tanto in uso in tutte le tavole. La migliore è la senapa bianca come è quella, così detta inglese, che si vende dai droghieri, in scatole di latta, sotto il nome di *Colman's moutard*. La polvere dei semi di senape stemperati sia coll'acqua, sia coll'aceto, o col brodo o col mosto, oppure mescolata con altre droghe serve a preparare le varie salse mostardate; oltrechè entra nelle mostarde francesi ed in quelle italiane di frutta giulebbate, come le famose mostarde di Cremona, e di Savignano in Romagna. Quest'ultima ricorda l'antico « mosto ardente » medioevale, essendo fatta a base di « sapa » mista a senapa. I giovani germogli della pianta senapa (che è della famiglia dei cavoli, delle rape, e del ravizzone) si possono condire in insalata come le cime di rapa. I Greci ne fanno largo uso nei loro intingoli di montone, che riescono molto pimentati e gustosi.

3491. — Salsa di senape all'italiana.

Mettete in un'albarello di creta 50 gr. di senapa inglese gialla, con una presa di sale (oppure di zucchero); bagnate con mezzo quinto di vino bianco, immergeteci un ferro rovente, e sciogliete con questo, rimestando, la senape col vino. Turate ermeticamente l'albarello, per servirvene quando occorre.

Del Soja o " Seiou „.

La *Soja hispida* è una leguminosa il di cui baccello fornisce un pisello giallognolo, che i giapponesi fanno fermentare, sotto l'azione d'un micoceto, *l'aspergillus orizæ*, ottenendo, per tal modo, una salsa, detta *choyù*, che, al pari del *currie* per gli indiani, serve ai nipponici di condimento nazionale, specialmente del riso e del pesce, e costituisce, nello stesso tempo, un albuminoide — detto *tofù* — altrettanto nutriente che la caseina, la legumina, e specialmente la papaina (fermento solubile estratto dal frutto del papaia), molto sostentativo e analletico, come se n'ebbe una prova, nell'alimentazione del soldato giappponese durante la guerra nella Manciuria contro i Russi, fatto, in gran parte, a base di *hoschii*, ossia gallette o biscotti di riso bollito e compresso, impastati col *tofù*, che bastava inzuppare nell'acqua, per qualche istante, onde ottenere una zuppa nutriente e gustosa anche per i palati europei.

La salsa di *soja*, che all'epoca in cui scriveva Brillat-Savarin era appena menzionata in Europa, ora è quasi altrettanto diffusa che quella detta *carry* degli indiani, e si trova dai principali droghieri e rivenditori di prodotti alimentari esotici.

Delle Spezie.

Le *spezie* sono tratte anch'esse dal regno vegetale come le *Erbe Aromatiche*, e perciò ne faremo una breve menzione, tanto più che la maggior parte delle salse e degli intingoli traggono sapore dalle spezie. Grimod de la Reyniére sentenziò. « Le spezie sono l'anima, lo spirito nascosto di una buona cucina; ed un cuoco senza spezie è, press'a poco, altrettanto imbarazzato di un droghiere senza zucchero ».

Anzi, anticamente, nella cucina medioevale, molte salse o « sapori » erano fondati — come la « salsa camellina » (corruzione di cannellina), la « garofolata », la «peperata », la « salsa al cumino », al « coriandro », la « aspicata » (aspicchio o *aspic* moderno) ed altre molte, sulle varie spezie, droghe ed aromi. Gli antichi romani già avevano i *piperarî* o mercanti di spezie, e siccome il pepe costava più che non i diamanti e le perle oggidì, lo tenevano nell'*horrea,* ch'era una « segreta », dove il magistrato del pepe — ch'era pari a quello che presiedeva all'annona o monte frumentario pubblico — teneva rinchiuso il pepe ed altre droghe d'Orienta, e che vendeva a carati, come le pietre più preziose.

Oggigiorno, nella cucina italiana, sotto il nome di *spezie*, viene compreso un miscuglio che varia secondo le regioni ed il costume loristico delle cucine regionali. Generalmente, per preparare le « spezie di cucina », si procede colle seguenti dosi: Prendete 16 gr. di chiodi di garofani; 50 gr. di noce moscata; 15 gr. di pepe bianco; 50 g. di cannella regina; 7 gr. di foglie secche di lauro; 15 gr. di foglie di basilico e 15 gr. di foglie di timo (questi ultimi pure secchi). Pestate bene ogni cosa nel mortaio di legno o di porcellana; poscia passatele per lo staccio fino di seta; chiudete le polveri ottenute in barattolo di vetro od in scatola di latta ben chiusa.

In Francia, sotto il nome delle « quattro spezie » comprendono una miscellanea più semplice, nelle seguenti proporzioni: pepe bianco gr. 10; pimento di caienna gr. 10; zenzero gr. 5; chiodi di garofano gr. 10. Il tutto pestato ben secco, setacciato e posto in boccale di vetro, turato allo smeriglio. Molte sono le spezie e le droghe delle quali si giova il cuoco ed il tramezziere, oltre alle succitate; indicheremo le principali:

Il **paprika,** che, come il *pepe di Caienna*, viene ricavato da peperoncini fortissimi (V. *Peperoni*).

Lo **zenzero o amomo,** poco usato oggidì, mentre una volta era usitatissimo; soltanto i cuochi inglesi ed olandesi ed anche tedeschi l'impiegano sovente.

Il **macis** è il pericarpo della noce moscata; poco usato da noi, ma assai nella cucina olandese.

Lo **zafferano o croco sativo.** Se ne raccoglie molto negli Abbruzzi ed in Spagna. Serve molto per dar colore e sapore al risotto; anche nelle Fiandre si mette lo zafferano nel risotto bianco cotto nel latte (*rijstpap*), per colorirlo dorato.

Gli antichi, persino dai tempi di re Salomone, facevano uso dello zafferano, specialmente perchè afrodisiaco. I provenzali l'impiegano negli intingoli di pesce, nei brodetti o zimini e particolarmente nella *bouillabaisse* (specie di *cacciuco* o zuppa di pesci e crostacei). È molto usato lo zafferano nelle cucine orientali. Non conviene comperarlo in polvere, perchè soggetto a molte frodi di sofisticazione; ma acquistare gli stigmi secchi, e polverizzarlo nel mortaio di porcellana, come fanno i droghieri.

I **chiodi di garofano,** furono importati in Europa, per la prima volta, dal viaggiatore toscano Salimbeni — come accenna un verso di Dante — e sono sostituiti dal bottone del fiore di un garofano delle Indie che viene essiccato. La cipolla rostita leggermente sulle bragie, e steccata con 1 o 2 chiodi di garofano dà grato sapore al brodo ed al lesso. In Germania ed in Austria, il riso al grasso è sempre aromatizzato da una cipolla steccata di garofani. Conviene togliere i chiodi di garofano, prima di servire una vivanda che è stata profumata con essi.

La **noce moscata.** È molto usitata specialmente in alcune cucine esotiche, come la svizzera e la tedesca. Conviene farne parco uso, perchè allora diventa un buon stimolante dello stomaco, altrimenti, in eccesso, lo irrita. Gl'indiani confettano la noce moscata.

La **cannella o cinnammo** è la scorza d'un lauro del Ceylan, e di altre località delle Indie e della Cina. Serve più per il tramezziere dei dolci che per il cuoco; lo stesso dicasi per la *vaniglia.*

Il **Karì o Currie powder** è una spezie composta, molto in uso nella cucina anglo-indianana. La miscela è fatta sulle seguenti proporzioni: *Pimento di Caienna* 125 gr. e 30 cent.; *Curcuma* gr. 90; *Pepe nero* gr. 16; *Garofano* gr. 16; *Noce Moscata* gr. 4; *Zenzero* gr. 1 e 50 cent. Ridotte queste droghe a polvere finissima, viene rinchiusa la miscela in fiale di vetro chiusa allo smeriglio. Però è più consigliabile acquistare i bottoncini dalle grandi case inglesi, che li fanno venire dalle Indie, e ne provvedono tutti i primarî droghieri d'Europa.

Il **coriandolo, l'anice, il comino, i semi di papavero** sono droghe che servono più per il pasticciere e tramezziere dolce, che al cuoco. Però, alcune, come p. e. il coriandolo, vengono impiegate per aromatizzare alcune vivande di cacciagione (V. form. 3107).

Il comino, come l'aspice — detto anche « finocchio orientale » —, fa parte delle droghe arcaiche dei romani. Nel medio evo, poi, era rinomata la salsa al comino, detta *cominata*, ora ignorata quasi affatto come pure la sambucata. Il comino entra come ingrediente, insieme all'*angelica arcangelica*, all'*anice stellato* ed alcune ombrellifere ed altre erbe aromatiche delle steppe, nella fabbricazione del rinomato rosolio russo detto *Kumiss glaciale*.

Dello Spigo o Lavanda.

La Lavandula spica, appartiene alle piante labiate che fioriscano nelle zone montane. È di sapore gratissimo e tramanda un profumo ottimo, che le massaie utilizzano formando dei piccoli mazzetti a fusetto di quei fiori a spiga azzurrognola, per mettere in mezzo alla biancheria, sia da tavola che da letto e da dosso. Già menzioniammo, a proposito del Aspicchio e dell'*Aspice*, la *Valeriana Celtica*, detta *Spigo nardo* (*Spica satifolia*), come gli antichi cuochi, specialmente romani, facessero un grande uso di quegli aromi per dare odore e sapore ad alcuni preparati, specialmente di vivande in geladìa, come « l'anguilla in aspice od in aspide »; i « fegati grassi » ed altre gelatine, che appunto chiamavano *aspicatus*; cioè al profumo d'*Aspice* o di *Spigo*. Così, pure, col *Nardo indiano* o *Nardostakys Yatamansi* confezionavano unguenti ed olii preziosi per la cosmetica, nonchè stillavano estratti come l'acqua di lavanda tuttora in voga.

Dello Spilanto.

Lo *Spilantus oleraceo* è da noi poco usato. Le sue foglie tenerine possano essere mischiate, come la *pimpinella*, nelle insalate crude conferendo loro un gusto assai piccante e gradito.

Dello Spinace.

Lo *Spinacia oleracea*, come lo chiamano i botanici, somministra colle sue foglie un cibo sano e adatto alla pluralità dei gusti, sia che si ammannisca solo, sia come guarnitura delle carni, ma specialmente in quei *scarpazzoni*, *erbazzoni*, minestra di San Giuseppe, torte e frittate d'erbe alla certosina che, folkloristicamente, costituiscono le più deliziose e sane vivande primaverili. I cuochi scelgono sempre, per la loro cucina, gli spinaci a foglie grandi e grosse, come in quella varietà detta: *a foglie di lattuga*; il *mostruoso a foglie grandissime compatte*. Lo *spinacio Cinese* è una varietà, come quello della *Nuova Zelanda*, detto anche *Tetragonia*, che offre colle sue foglie una vivanda saporitissima.

3492. — Spinaci al burro.

Prelessate 2 Kg. di spinaci, già ben mondi e lavati; tritateli, dopo averli ben strizzati e fatti sgocciolare. Poneteli in casserola con 150 a 200 gr. di burro fresco; gustateli con sale e pepe. Mescolateli quindi con 3 o 4 cucchiaiate di farina ben stemperata in mezzo litro di latte, e rimestate ben fino a cottura completa. Serviteli caldissimi sopra crostini fritti nel burro.

3493. — Spinaci all'olio alla genovese.

Fate bollire 2 Kg, di spinaci; spremeteli tagliuzzateli grossolanamente, oppure tagliateli in quarti, e stendeteli su pannolino, spolverizzandoli con sale pepe e noce moscata ed unendovi dell'uva passa o sultana e dei pinocchi. Tritate del prezzemolo insieme a 6 acciughe nettate, disliscate e dissalate, e ponete questa tritatina in casserola, dove avrete già messo a scaldare 2 decil. d'olio; fate soffriggere un'istante, poi aggiungeteci gli spinaci, mescolando per bene e crogiolandoli su fuoco moderato. Serviteli caldi, sia soli, sia con fette di pane toste sotto.

3494. — Spinaci all'inglese.

Prelessate, in acqua bollente e salata, un Kgr. di spinaci, gia nettati e lavati; sgocciolateli e rinfrescateli, fateli nuovamente sgocciolare, e tritateli finemente. Metteteli in una casserola di porcellana pirofila su fuoco moderato; salateli a punto e lasciateli crogiuolare, per qualche minuto, a scoperto, per lasciare evaporare l'acqua. Montateli a roccaglia, su piatto caldissimo; praticate un cratere nel mezzo del cumulo di spinaci, poneteci un grosso pezzo di burro freschissimo, e servite.

3495. — Spinaci alla panna.

Sceglietegli colle foglie ben tenere; mondateli, lavateli, quindi prelessateli in acqua bollente salata. Quindi spremeteli e fateci ben rendere l'acqua, premendoli nel colatoio; ben spremuti, tritateli finemente, e poneteli su fuoco moderato, dentro casserola di porcellana pirofila, con del buon burro fresco (propor. di 200 gr. per Kgr. di spinaci). Lasciateli cuocere lentamente, conservandoli alquanto umidetti. Appena cominciano a disseccarsi, versateci un bicchiere di panna, e lasciateli evoporare adagino, bagnandoli, poco a poco, con altra panna e rimestando con un cucchiaio di legno. Salateli, serviteli caldi, su piatto caldo, con crostini di pane fritti nel burro, posti sotto gli spinaci.

3496. — Spinaci alla milanese.

Dopo avere nettati e prelessati come di regola 2 Kgr. di spinaci, tritateli finemente; fate dorare una grossa cipolla tagliuzzata, in 200 gr. di burro, quindi versateci dentro gli spinaci, lasciandoli, per qualche istante, ad impregnarsi nel soffritto; rimestateli aggiungendo 2 cucchiaiate di farina e 2 decil. di latte, (o meglio di panna) e lasciate crogiuolare a fuoco lento, dopo avere messo a sapore la massa con sale, pepe, e odore di noce moscata o d'altre spezie che più v'aggrada. Cotti a punto, finiteli, prima di servire con un pezzetto di burro che farete incorporare, mescolandolo bene, negli spinaci. Servite pure caldissimi, con o senza tostatine di pane fritto nel burro.

3497. — Spinaci alla veneziana.

Dopo avere prelessato un Kg. di spinaci, spremuti bene e tritati finemente, poneteli a confinare con 50 gr. di buona sgrassatura di cucina e 50 gr. di burro, unendovi 50 a 60 gr. di cedrato tagliuzzato a dadolini, oppure a giuliana corta, legando il composto con 4 tuorli d'uovo, stendendoli poi sopra una placca per lasciarli raffreddare. Tagliate poi la pasta a quadretti od a losanghe che impanerete colla cervella, e fate cuocere nel burro bollente. Servite caldo.

3498. — Bocconcini di spinaci alla massaia.

Dopo avere proceduto come di regola nei preliminari, e prelessati 2 Kg. di spinaci nell'acqua bollente, spremeteli e tritateli finemente colla mezzaluna. Fate liquefare in una casserola 200 gr. di burro, ed altrettanto di grasso di vitello (possibilmente d'arnione), finemente tritato colla mezzaluna; colate e riponete in casserola la miscela grassa a cuocere, poi versateci dentro gli spinaci triti, insieme a pezzettini di cedrato, spezie sale ed un po' di formaggio grattato. Rimestate bene, quindi legate e fate incorporare la massa con 10 tuorli d'uovo, e formate come una pasta che stenderete sopra una placca o sulla lastra di vetro o di marmo a raffreddare. Tagliatela a quadretti e questi panateli, dorateteli e friggeteli in burro fuso. Servite i bocconcini caldi.

3499. — " Subricchi „ di spinaci.

Avrete pronti 500 gr. di spinaci fatti disseccare nel burro; addizionateli, fuori del fuoco, con un decil. di besciamella densa, mezzo decil. di panna doppia, un uovo intero, 3 tuorli, ed assaporate come di abitudine. Disponete quest'apparecchio, a cucchiaiate, in una padella contenente del burro purificato, caldissimo, e fate che i « subricchi » non siano troppo stretti gli uni contro gli altri. Rigirateli col palettino forato dopo un minuto di friggitura, per assicurarne la colorazione dell'altra parte. Serviteli su piatto o in timballo, con salsa crema a parte.

3500. — Spinaci alla Virofläy.

Stendete su salvietta delle grandi foglie prelessate di spinaci; guarnitene il centro con subricchi, nel cui apparecchio avrete addizionato dei crostoni di pane tagliati a dadi e fritti nel burro. Racchiudete i subricchi ripiegando le foglie; disponetele su piatto burrato; coprite di salsa Mornay, spolverate di formaggio e fate diacciare.

3501. — Spinaci con sardine alla nizzarda.

Mondate e lavate come di regola gli spinaci; ma invece di prelessarli, spremeteli bene e tritateli crudi molto fini; riducete la loro umidità, facendoli appassire (*revenir*) nell'olio d'oliva, in una casserola, assaporandoli con sale, noce moscata e punta d'aglio; spolverate con midolla di pane, ed aggiungete del latte, poco a poco, ed in piccola quantità, rimestando nel contempo gli spinaci per modo che rimangano alquanto spessi. Cotti, non cessando mai di rimestarli, ritirate la casserola dal fuoco, aggiungete qualche acciuga trita, come pure qualche tuorlo d'uovo crudo per cordialarli ossia legarli. D'altra parte prendete delle belle sardine fresche, di quelle da far grigliare (3 o 4 per persona), sca-

patele e strappate pure i budelli, sventratele, spinatele e disliscatele; stendetele sulla tritarola, coll'apertura ventrale al disopra; appiattitele con i rebbi della forchetta e salatele un pochino; spalmate la parte ventrale beante d'ogni sardina con uno strato di spinaci, e rotolate le sardine a piatto, dando a ciascuna una forma otricolare o di bariletto; legate ognuna con del refe. Prendete un piatto o tegame di porcellana o di pirofila, che sia presentabile a tavola, ponete in fondo, a guisa di lettiera, ciò che vi rimane di spinaci; disponeteci sopra, in bella guisa, le sardine farcite; irroratele bene con olio d'oliva di Nizza; spolveratele di pangrattato finamente setacciato; mandate il tegame al forno, ben caldo, e lasciate cuocere durante 15 a 20 minuti. Ritirate dal forno, e servite nella teglia dove cuoceste la vivanda, con tondi ben caldi. Togliete il refe.

NB. — Alcuni fanno il così detto « fagotto » o « tegame di spinaci con baccalà », che è un piatto di devozione, ossia di puro magro, (senza burro, uova, e latticini), ma semplicemente composto di spinaci cotti all'olio, mescolati con del baccalà lessato e finemente spappolato e quasi ridotto a « brandata » (come dicemmo nel capitolo dei *Pesci di mare*, nell'articolo *Merluzzo e Baccalaro*, formola 1903 pag. 653, nel primo volume). Si possono anche combinare flani, qualora si volesse aggiungere dei tuorli d'uovo per legamento.

3502. — Spinaci alla Dumas.

Mondate, lavate gli spinaci a grosse foglie come di regola, fateli lessare, tritaleli, e metteteli in un paniere ad insalata, interiormente guarnito di garza, che sospenderete all'interno del camino, o al disopra del lavandino. All'indomani, mezz'ora prima di servire la colazione, mettete gli spinaci in casserola, ed invece di burro conditeli, come faceva Dumas padre, il famoso romanziere e gastronomo, autore del *Grand Dictionnaire de la Cuisine*, con del grasso d'oca fuso. Con questa modificazione voi otterrete, cotti che li avrete a punto, dei spinaci deliziosi e di un bel colore verde.

3503. — Spinaci del canonico Chevrier.

Fate semplicemente degli spinaci al burro, quindi, durante 5 giorni, per lo meno, rimetteteli ogni giorno sul fuoco, come se doveste servirli, ma, però, aggiungete, ogni volta che li ricuocete, una nuova aggiunta di burro fresco. Il canonico ripeteva questa operazione, talvolta per tutta la settimana, e si regalava, infine, alla domenica.

Del Salep.

Questo nome di origine persiana è stato dato ai bulbi disseccati di una pianta orchidea che cresce in abbondanza nella Persia ed in tutta l'Asia Minore. Gli antichi conoscevano molto bene questi bulbi, e Plinio e Teofrasto ne fanno menzione nei loro scritti. I Greci ed i Latini li conoscevano sopratutto per le loro proprietà afrodisiache, proprietà dovute del resto ai differenti aromi che vi si associano, quali: il ginepro, l'ambra, il muschio, il garofano, ecc. Gli Orientali fanno provvista di salep nei loro viaggi. Per preparare il salep, gli Orientali raccolgono il bulbo della pianta quando comincia a fiorire, ne tolgono le buccie e le gettano nell'acqua fredda, ove le lasciano qualche ora, poscia le fanno cuocere in acqua, e dopo le infilzano per farle asciugare all'aria; i gusci dei bulbi divengono così trasparenti e somiglianti alla gomma adragante. Questi, ridotti in polvere, servono, dopo sciolti in acqua bollente, a fare una specie di gelatina che si usa mangiare dopo averla addizionata di zucchero ed aromi. — La polvere di salep che si vende in commercio è quasi sempre mischiata con della fecola.

Del Topinambur *(Pere di terra)*.

L'*Helianthus tuberosus*, o « Girasole tuberoso », è una pianta tuberosa, il cui bulbo detto « pera di terra », che prima dell'introduzione della patata in Europa godeva di una popolarità e diffusione, venne eclissato appunto dalla comparsa del *tuber solanum* diffuso da Parmentier. I tuberi del *topinambur* abbondano di fecola come le patate, e si possono mangiare sia crudi, conditi con olio e sale ad uso dei ravanelli, sia cotti in varie maniere. Il loro gusto ricorda alquanto quello dei carciofi. Alcuni li chiamano « patate americane »

Del Timo.

Il *Tymnus* costituisce una delle erbe aromatiche, di odore gradevole che più contribuisce a imbalsamare le vivande, specialmente le concie o marinate per selvaggina. Oltre ad avere virtù toniche e stimolanti per l'organo dirigente, è antisettico per eccellenza, e, come la santoreggia e l'origano, meriterebbe di essere maggiormente diffuso nella gamma degli aromi, specialmente negli aspicchi, nelle geladìe, e nella confezione dei così detti pani di fegato grasso e nelle spume.

Della Valeriana.

La *Valeriana olitaria*, cioè « olezzante » — per distinguerla da quella puzzolente (*officinalis*), impiegata per uso medicinale — costituisce, massime quella varietà *a foglie tonde* ed *a grumolo pieno*, un'insalata delicata, che si potrebbe avere, ben coltivata, durante tutto l'anno, se i nostri giardinieri più istruiti, sapessero e volessero trar partito da tutte le risorse dell'orto.

Della Zucca e delle Zucchette.

La *Cucurbita* è la capocchia delle cucurbitacee, e come aquila vola, specialmente quando s'arrampica su d'un albero, sulle striscianti piante di *zucchette* o *zucchettini*, che i francesi chiamano *courgettes*, diminuitivo di *Courge* o zucca. Le zucche sono d'uso antichissimo ed i romani facevano delle *polte* di zucca colla farina di spelta, e *pulmento* simile al *potiron* dei francesi, che è una polentina fatta con polpa passata (purèa) di zucca, mista a farina, e lavorata come una polenta sul fuoco, od un *porridge* d'avena e latte all'inglese. Rinomate sono le *zucche barucche* (imitate dai popoli orientali, che le fanno anche confette) dei veneti, ossia fette a spicchio di grossa zucca gialla, cotte nel forno, come s'usa anche nell'Emilia e nelle Romagne. Ottima vivanda è pure la zucca fritta; i tortelli di zucca; le zucche alla parmigiana o crostellate con burro e formaggio al calore del forno, e la torta di zucca per l'inverno, composta di fette sottilissime di zucca, essiccate al sole oppure in forno tiepido, e fatte rinvenire nell'acqua come i funghi secchi. Anche i fiori di zucca farciti e fritti sono vivanda delicata e saporita. Insomma la zucca è una pianta economica che rende all'uomo ed alla cucina grandi servigi.

Le migliori e più diffuse varietà di zucca sono: la *zucca mastodontica rossa*, a tracce verdognole; offre un ottimo frutto, di polpa zuccherina e farinosa molto indicata per far minestra, flani, tortelli e simili.

La zucca grossissima d'*Etampes*, e quella *gialla* grossa di Parigi; la zucca *marina*, quella d'America (*miscuglio*); quella di Spagna (essa pure colossale); la *grigia di Boulogne sur mer*; la *cocuzza* di Napoli. La *zucca bianca* a cespo produce piccole zucchette che si cucinano in istato verde.

Le *Zucchette* offrono anch'esse molte varietà che si prestano a confezionare delicate vivande, sia come insalate cotte, sia diacciate, sia alla crema o con altre salse bianche, ma specialmente farcite. Le principali sono: la *bianca liscia*; quella del *collo torto*; la *zuccherina* del Brasile e quella delle *Missioni*; quest'ultima è gustosissima; così, pure, la *nana* di Milano, e finalmente la zucchetta detta: *gioiello dell'orto*, dalla scorza gialla oro lucente, delicatissima e farinosa, tantochè è preferita quasi in tutte le cucine perchè si può, per la sua piccolezza, consumarla allo stato fresco. Se è per farcire, sceglietela acerba, perchè più tenera.

3504. — Zucchette ripiene alla milanese.

Raschiate e tagliate per lungo dieci belle zucchette che segnerete con un coltellino per togier loro la midolla. Fate cuocere in acqua e sale, levate la midolla, tritatela e spremetela in un pannolino. Fate colorare una cipolla trita con burro e aggiungete la midolla delle zucchette, lasciate asciugare fino a che esce il burro ed amalgamate assieme tre cucchiaiate di farina bianca e tre bicchieri di panna. Fate cuocere mescolando continuamente ed aggiungete: sale, pepe e noce moscata, un pugillo di formaggio grattuggiato e mezzo ettogrammo di amaretti tritati. Quando è quasi freddo, uniteci un po' di mascarpone (il mascarpone è un latticinio grasso e delicatissimo, che si può supplire con un po' di ricotta) e 5 o 6 uova sbattute. Mettete le zucchette ben asciugate in una teglia unta di burro, spolverizzatele leggermente di sale, riempitele coll'anzidetto composto, fatele cuocere di bel colore al forno moderato e servitele.

3505. — Zucchettine alla turca.

Vuotate con una cannula di latta, fatta appositamente, 12 zucchette di ugual forma e grossezza senza averle raschiate, facendo attenzione che non si rompano. Riempitele con una farcia composta di carne di vitello, qualche fetta di prosciutto crudo poca mammella, sale e pepe; pestate bene al mortaio unendovi mezza cipolla tritata ben fina, una cucchiaiata di riso crudo un poco della polpa che avrete levata dalle zucchettine, sale e pepe. Accomodatele in casserola con anima e copritele con fondo di vitello chiaro, uniteci qualche riccio di vite, sale e pepe in quantità giusta, un chiodo di garofano e cuocete adagio per un'ora e mezzo. Levate le zucchette e accomodatele su piatto fondo o in una legumiera. Salsatele con una buona salsa di pomodoro ben ristretta e sopra metteteci i ricci di vite, o viticchi di tralcio verdi.

3506. — Flano di zucchettine.

Prendete 18 zucchettine non troppo grosse e fresche, raschiatele e tagliatele a dadi, ponetele in una terrina, salatele leggermente, copritele; un'ora dopo asciugatele con un lino, ponetele in un tegame con 150 gr. di burro, fatele cuocere a buon fuoco senza che prendano colore; appena avranno assorbita tutta la loro umidità, aggiungete 2 decil. di besciamella ben ridotta, 4 tuorli d'uovo e un'uovo intero, una manciata di parmigiano grattuggiato, assaporate con sale, pepe e moscata; passatelo per staccio, ponetelo in uno stampo a cilindro di qualunque foggia pur che sia bene imburrato, fatelo rinvenire a bagno-maria. Pronto che sia, versatelo su un piatto e servitelo con una buona salsa pomidoro diluita con del sugo.

Dei Funghi, dei Tartufi e delle Alghe eduli.

« Oltre le produzioni della terra coltivata dall'ortolano e dal colono, abbiamo pure — scrive il dottor Oscar Giacchi — come provviste alimentari, quelle che nascono spontanee nei boschi e nelle selve, quelle insomma che madre natura coltiva da se stessa molto meglio di tutti i contadini e di quant'altri artisti della vanga e della zappa hanno sant'Isidoro a protettore. Intendo parlare dei funghi mangerecci e di quei tubercoli preziosi che nel nostro bell'idioma si chiamano tartufi, nome augusto, venerato, che fa venire l'acquolina in bocca al solo pronunziarlo ».

Se vi sono molti funghi tossici, e se molte malattie parassitarie delle piante sono dovuto precisamente a funghi microscopici, ciò non toglie che « in mezzo alla numerosissima compagnia di simili briganti, si trovino quattro o cinque galantuomini che ci fanno dimenticare l'iniqua stirpe e la natura infernale dei loro scellerati confratelli, quali sarebbero appunto : *l'agaricus scelestus*, o *satanus*, *l'agaricus panterinus*, *l'agaricus cyanogenus* e compagnia brutta.

I *porcini* e gli *ovoli*, che si chiamano anche *cocchi*, e quindi il *prataiuolo* ed il *prugnolo*, sono altrettanti innocenti inquilini delle selve che si contentono di vivere nella loro modesta povertà, ma fieri e contenti di una coscienza intemerata.

Ma non è cosi di certi loro compagni di dimora che, in mezzo al fasto ed alla pompa di forme eleganti e splendidi colori, celano un'anima piena di veleno, che in capo all'anno miete vittime umane a centinaia.

Il modo migliore per riconoscere i funghi velenosi da quelli mangerecci è di non fidarsi mai delle specie non conosciute e, in ogni caso, di non curarsene mai se nascono in terreni bassi ed innondati, e presentano il cappello con pustule o verruche, se infranti tramandano odore piccante e disgustoso, se mostrano colori troppo belli, e se cambiano la loro tinta allorchè sono esposti in pezzi all'azione della luce.

« Fate bollire — consiglia il collega dott. Oscar Giacchi, nel suo libro : *Il medico in cucina* — in acqua l'individuo sospetto con un candido spicchio d'aglio, e se questo si colorisce in bleu o in nero, gettate via magari anche il tegame. Troverete che qualche igienista rinomato mette in ridicolo questo esperimento popolare, ma io vi assicuro che corrisponde molto bene.

« Del resto gli ovoli ed i porcini sono le due migliori qualità delle quali, fino ad un certo punto, possiamo fidarci ad occhi chiusi, e dirò pure che sono anche i più piacevoli a mangiarsi, specialmente fritti in padella, a fuoco allegro, e come li sanno friggere i nostri montanari ; ed io preferisco questa frittura democratica a qualunque altra pietanza sopraffina.

« Anche cucinati a modo di stufato, in compagnia dell'odorosa *nepitella*, anche arrostiti sul treppiede, a guisa di bistecca, si mangiano sempre volentieri, e se pur troppo la loro fibra riesce alquanto dura a digerirsi, la ricchezza dei principî azotati che contengono, non escluso l'osmazoma, che è l'elemento più prezioso delle carni da macello, rende queste crittogame un alimento riparatore in alto grado.

« I funghi disgraziatamente non nascono che dopo le pioggie di primavera e d'autunno e l'uomo che ha saputo apprezzare il loro triplo merito di essere cioè molto nutritivi, di possedere un sapore piacevole e gradito, e di costar poco o nulla fino a che ne sarà permessa la caccia senza patente e senza tassa, ha procurato di farsene le debite provviste sul metodo delle formiche, e tutti conoscono i vantaggi culinari di un sacchettino di funghi secchi per condire le minestre da magro, e per rendere piu grazioso un umido di polli o di vitella, uno stracotto di manzo alla genovese, e quello che fornisce la carne per fare il ripieno dei ravioli, e l'intingolo vellutato per la presenza dei funghi secchi, che serve di *tôcco*, o condimento ai detti tortellini.

« Siccome nei funghi secchi che si acquistano dai negozianti si corre il rischio di qualche colica solenne, perciò queste importanti collezioni botaniche essiccate conviene, quando se ne ha l'occasione, di preparar-sele in proprio, evitando quelle provvedute da mano sconosciuta. Almeno si è sicuri di ciò che si mangia.

« Il *prugnuolo* — enumera briosamente il dott. Giacchi — nell'illustre famiglia dei funghi mangerecci tiene il seggio più elevato, e nessuno de' suoi onorevoli parenti potrebbe contrastarglielo, poichè nessun altro possiede il profumo e la delicatezza del suo elegante corpicino. Impiegato come condimento, anche con tutta parsimonia, concede alle pietanze una grazia tutta propria ».

Tien dietro il fungo « cocco », detto *agarico delizioso* o *agarico* cesareo (l'*orange* o *royal* dei francesi) quindi il *porcino* o *ceppatello* (*cèpe de Bordeaux* dei francesi, ed il *bolet tête de nègre*, quella varietà che ha

il cappello castagno scuro, quasi nero). Il prugnolo (*morille* dei francesi) è pure delizioso, compare sul mercato da Aprile a Maggio, così pure come il *prugnuolo* (il *mousseron* dei francesi, il *phallus esculentus* dei botanici), delicatissimo, profumato, fresco, ha poca fragranza secco; il *prataiuolo* o « rossino » che viene riprodotto nelle fungaie artificiali, nelle cantine e cave (*carriéres*) dei dintorni di Parigi, al punto che alcuni lo chiamano « fungo di Parigi », perchè noi italiani trascuriamo questa industria così facile e proficua dell'agaricoltura. Il *canterello* (*girolle* o *chanterelle* dei francesi) è pure un ottimo fungo, ed a Nizza e nella Provenza si fa uso molto del così detto *bôlett sanghin*, che si trova nei boschi di pini; esso è di color rosso mattone, e, spezzato, geme un succo lattiginoso di color rosso (d'onde il nome di « boleto sanguigno »). Il fungo detto « capretta » (*bolet rabouteux*), dal gambo lungo e cotonoso, dal cappello piuttosto rossiccio, è pure buono, in Piemonte è molto ricercato. Così, pure, in Toscana si mangia la *Colomella* (*Agaricus procerus*) che è il gigante dei funghi nostrani; negli altri luoghi è disdegnato, anzi creduto velenoso. La *clavaria digitata*, bianca o gialla, è pure un fungo mangereccio; ha sapore che ricorda il prataiuolo; ottimo col risotto; somiglia, di forma, a quella delle madrepore; così pure lo *psaliota* « palla di neve », il *lattario delizioso*, la *rossola polometta*, ed alcuni altri che sarebbe inutile l'enumerare, perchè in alcune regioni sono molto stimati, in altre, al contrario, persino ritenuti non eduli, se non velenosi.

Per distinguere il *cocco* od *ovolo* (*Amanite deliziosa*) dalla falsa, si deve osservare che le lamelle del cocco sono di color giallo canarino ed hanno il collare pure di quel colore, la cappelia è giallo rossiccia, liscìa e senza tubercoli granellosi come ha il falso cocco, le di cui lamelle sono bianche come pure il collare. L'ovolo del cocco, tagliato pel suo lungo diametro, ha l'apparenza di un uovo sodo sezionato, col tuorlo giallo nel centro e l'inviluppo bianco, come l'albume coagulato. È un fungo molto apprezzato, che preferibilmente si cucina in teglia con olio, pepe, sale e tritatina di aglio, prezzemolo ed erbe aromatiche sopra, alcuni vi aggiungono della polpa di pomodoro, altri anche del vino bianco. Si mettono le sole cappelle, i gambi si tritano e si pongono sopra le cappelle.

I *ceppatelli o porcini* sono i più diffusi, e crescono nei boschi folti di castagni, e servono anche per essere essicati. Si ammanniscono in varie guise; oltre quello tipico della cucina francese: *Cépes à la bordolaise*, abbiamo quella loristica della cucina regionale ligure dei « funsi al funsetto », che è vivanda deliziosa, sia per sè stessa, come per guarnitura di vitello in umido.

I funghi da prato — che oramai nelle cucine sono rimpiazzati da quelli artificiali di fungaia — servono specialmente di guarnitura, come p. e.: nel « Pollo alla Marengo ».

Con questi funghi, il di cui grande merito è di eliminare il pericolo di avvelenamento, riuscendo piuttosto insignificanti, poichè non possedono il fumetto dei naturali da campo, si ottiene anche di avere tutto l'anno dei funghi freschi benchè privi di profumo e di sapore. È una camelia che imita la rosa.

I funghi erano conosciuti dagli arcaici, e molti esempî ci fornisce la storia di personaggi celebri, che per ghiottoneria dei funghi morirono d'indigestione, come Alessandro Magno; oppure avvelenati come Claudio, non tanto perchè i funghi fossero velenosi per stessi, ma per avventura, perchè la moglie — una seguace di Locusta — n'aveva propinato il tossico, che simulando la moscarina dell'agarico, più facilmente la sottraesse alla sanzione penale, come accenna Giovenale nella satira quinta:

Vilibus ancipites fungi ponuntur amicis,
Boletus domino: sed qualem Claudius edit
Ante illum uxoris postquam nihil amplius edit.

*
* *

Se molto noti erano i funghi agli arcaici, maggiormente stimati e celebrati erano quei tuberi profumati che si chiamano tartufi. I romani li facevano venire dalla Libia, tantochè Plinio celebrava quei *tubera*, chiamandoli: *laudatissima Africa*. E Giovenale, satireggiando, scaglia questa invettiva:

O Lybie, disgiunge boves dum tubera mittes.

quasi consigliasse di levare dal giogo i buoi, e non arare quella terra che produceva sì preziosi tubercoli (tartufi), che rendevano più del grano e d'altre biade (1). Li cuocevano nel vino o nell'*enogarum* (vino e *garo*).

« Di questa crittogama, tanto misteriosa nella sua riproduzione sotterranea da lasciare incerti gli scienziati se appartenga veramente al regno vegetale o all'ultimo scalino dell'altro ove i polipi hanno sede, si conoscono diverse varietà, ma le migliori sono due; il nero di Norcia ed il bianco di Piemonte. E quì,

(1) *Attualmente lo chiamano* Terfex, *e se ne cibano con piacere quegli indigeni. Sono tanto profumati quei tuberi bianchissimi, che ne fanno persino dei gelati, come se fossero di frutti* (*vedi nei* Gelati).

come avviene sempre — osserva il dott. Giacchi — quando si tratta di lotte tra potenti, il giudizio popolare si divide in due partiti, quello dei bianchi e quello dei neri, non altrimenti delle antiche fazioni fiorentine di infelicissima memoria. Se ascolti un Piemontese il tartufo che si vende sul mercato di Spoleto al confronto di quello che si smercia sulla piazza di Alba, di Ceva, o di Saluzzo, vale poco più d'una patata. Se ascolti un Romano, un Marchegiano, e specialmente un Fiorentino se la ride secondo il suo costume e prende in beffa che l'amore al proprio campanile debba tanto illudere i buoni compaesani di Cavour. Il dott. Giacchi, fiorentino, dice che, anche lui, credette in buona fede che Norcia, fra tutte le città del mondo, vecchio e nuovo, avesse diritto alla più cara rinomanza per avere dato i natali a San Benedetto, e seguitare a darli ai più distinti insaccatori di carne di maiale, e più che per tutto questi titoli, per generare, di anno in anno, un'abbondante prole di squisitissimi tartufi che formano la delizia dell'Italia media ed inferiore. Ma fortunato di aver tradotto i suoi penati nelle care provincie subalpine ed assaggiato il tartufo bianco perlaceo che produce quel suolo ricco di gloriose memorie nazionali, comprese facilmente che quella brava gente aveva ben d'onde di esserne orgogliosa.

« Il tartufo di Norcia — opina il prefato collega — è senza dubbio più odoroso di quello piemontese ma questo a sua volta è di quello più delicato di sapore; entrambi, poi, da parte la nascita e la tinta, hanno diritto ad essere chiamati una gloria nazionale.

« Il tartufo è stato calunniato. Il suo candore verginale agli occhi del volgo, sempre credulo e sempre sospettoso, è già macchiato di colpe vergognose; più di un potente schifiltoso lo bandisce dalla mensa o come un nero traditore, o come un ipocrita che, sotto il candore onde si abbella, nasconde un animo crudele.

« Nè tutti i medici stessi capirono che si trattava della più stupida calunnia che possa inventare la ignoranza irriverente, ed io stesso — afferma il dott. Giacchi — ho udîto i miei colleghi proibire ai loro clienti di far uso *di un cibo così indigesto e caloroso*. E fortuna che i clienti abbiano spesso la felice inspirazione di prestare poca fede ai nostri precetti salutari, altrimenti, a quest'ora, un bocconcino così buono appena avrebbe l'onore di essere dato in elemosina a quel brutto e sudicio quadrupede che caccia il grifo nelle sozzure più schifose. Il tartufo, se un'accusa se la merita, è quella di essere troppo caro, e da questo lato, quasi quasi, mi schiererei pure fra i suoi calunniatori, se fossi certo che dietro la mia requisitoria, venisse davvero condannato dai ricchi all'abbandono, e lo potessi acquistare al prezzo di patate ».

« Ma i ricchi fanno gli orecchi da mercante alla voce della scienza, e quando il piacere offre loro i suoi servizî in qualunque foggia si presenti, gli spalancano la porta, a dispetto di tutti i sapienti della terra; ed io piuttostochè tradire inutilmente la coscienza, preferisco la verità, nient'altro che la verità. E dico e sostengo, colla chimica alla mano, e coll'esperienza di rinforzo, che poche sostanze alimentari lo vincono per abbondanza di elementi nutritivi, e per facilità di digestione. Sprovvisto di fibre resistenti, e quindi facilmente masticabile, ricco d'aroma stimolante, non può che presto e bene prestarsi a processi digestivi, e meglio cento volte dei filamentosi funghi suoi parenti, verso i quali è tanto indulgente la pubblica opinione. Ho conosciuto dei valorosi tartufologi, io stesso quando posso arrivarci ne mangio a strippa pelle, e non per questo lo speziale ebbe da rallegrarsi della nostra pregiudicata simpatia ».

Inquanto alla quistione se cioè certe tendenze naturali sentano veramente l'influenza d'un chilo tartufato « io mi troverei costretto — risponde il prefato collega — mio malgrado, a rispondere a questa inchiesta inaspettata con un sì, che farebbe sorridere di maliziosa compiacenza qualche galante mia lettrice e chinar la fronte, per studiata verecondia, a qualche tartufo più tartufo di un tartufo ».

Brillat-Savarin chiama i tartufi i « diamanti della cucina », ed in questo elogioso e ditirambico inno al tartufo, trova un fervente nel gaudente « cigno di Pesaro », il sublime maestro Gioacchino Rossini, che tanto li lodò come ripieno, insieme ai marroni, di una grassa tacchina nello spiedo. In Francia non allignano i tartufi bianchi, ma, invece, specialmente nel Perigord (Dordogna) e nel Delfinato, vi nascono e vengono coltivati, intensamente ed estensivamente, i tartufi neri che sono deliziosissimi sopratutto cotti nel madera.

Dell'ammannimento dei funghi.

Sotto il nome di *Funghi*, nelle metodologie cucinarie moderne, specialmente francesi, s'intende il fungo prataiuolo o da campo e quello di fungaia di coltivazione artificiale, detto *de couche* dai francesi. Gli altri funghi, cui enumerammo le principali varietà commestibili, vengono designati sotto i loro nomi. I funghi suddetti: prataiuolo e di fungaia, si ammanniscono come vivanda di piccola entrata, come, pure, per guarnitura e purèa.

3507. — Funghi alla crema.

Mondateli, lavateli e tagliateli, crudi, a fette sottilissime; cuoceteli al coperto, con burro, sugo di limone e pepe, durante 3 a 4 minuti. Legateli, all'istante, con qualche cucchiaiata di salsa crema, e montateli in timballo.

3508. — Funghi ai crostini.

Guarnitura di piccoli funghetti stufati nel burro con qualche goccia di sugo di limone aggiunti ad una salsa alemanna fina, addizionata della loro cozione ridotta. Montateli su crostini ricavati da pane rotondo, tagliato nello spessore, spalmati internamente di burro e disseccati nel forno.

3509. — Funghi farciti.

Tagliate il peduncolo alle cappelle di media grandezza; conditeli con sale fino, ed irrorateli con olio d'oliva; avanzateli al forno per 5 minuti. Riempite la cavità delle cappelle con una « duxelles » serrata, addizionata con un quarto di midolla di pane fresco, e montatele cupoliformi. Cospargete la superficie con pangrattato, irrorate con qualche goccia d'olio, oppure di burro fuso, e fate grattinare al forno.

3510. — Funghi sulla graticola.

Scegliete grosse cappelle di funghi prataiuoli o di coccoli, ben lavate ed asciugate; mettetele sulla graticola dopo averle ben unte d'olio. Disposte su piatto, guarnite le cavità con burro alla mastro d'oste.

3511. — Funghi per guarnitura.

Torniteli o scannellateli. Cottura per un Kg., un decil. d'acqua, 8 gr. di sale, 60 gr. di burro, il succo d'nn limone e mezzo. Fate bollire, ed allora gettate dentro i funghi; coprite e concedete 3 minuti di cottura.

3512. — Funghi in umido alla toscana.

Scegliete dei funghi — sia ceppatelli o porcini, sia ovoli o cocchi — al disotto della media grossezza. Mondateli, lavateli, tagliateli a fette più sottili dei precedenti. Mettete una teglia sul fuoco, con olio e qualche spicchio d'aglio intero, ma contuso, ed un pizzico di foglie di nepitella, oppure di regamo (*carnabuggia* dei liguri). Appena l'olio comincia a grillettare, gettate giù i funghi, senza infarinarli; conditeli con sale e pepe, ed a mezza cottura, bagnateli con un po' di sugo di pomidoro, ed anche con un po' di sugo biondo di vitello.

3513. — Funghi porcini in tocchetto.

Scegliete di quelli piccoli e ben formati, nettateli, lavateli, prelessateli, per qualche minuto, in acqua bollente salata; rinfrescateli, sgocciolateli ed asciugateli con un pannolino. Poneteli in casserola con butirro, acciughe dissalate trite; gustate con poco sale e poco pepe. Mezz'ora prima di mandarli in tavola, versateci mezzo bicchiere di vino bianco asciutto, ed il succo di mezzo limone. Serviteli con fettoline di pane tostate.

3514. — Funghi alla nizzarda.

Prendete dei funghi detti « sanguigni » oppure dei ceppatelli, od anche ovoli, nettateli, lavateli, asciugateli, e tagliateli sottilissimi; fate soffriggere una cucchiaiata di cipolla trita con olio; metteteci i funghi, unitamente ad uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, sale, pepe e fateli bollire fino a che non abbiano assorbita l'umidità; levateci il lauro e l'aglio, aggiungeteci un po' di salsa spagnola, sugo di carne, 4 filetti d'acciuga passati per lo staccio; lasciate bollire per qualche minuto, e mischiate con prezzemolo trito e un po' di burro fresco, qualche goccia di limone. Servite con crostoni di pane fritti al burro.

3515. — Funghi alla casalinga.

Nettate dei funghi freschi; separate la testa dal gambo e gettateli nell'acqua fresca, lasciandoveli soltanto il tempo per lavarli; affettateli sottili; preparate in una casserola del burro e qualche cucchiaiata d'olio, tritate 3 e 4 filetti d'acciughe con un po' di prezzemolo e uno spicchio d'aglio, fatelo soffriggere un po'; aggiungete i funghi e lasciateli cuocere per 10 minuti, scuotendoli di tanto in tanto; disponete su d'un piatto dei crostoni di pane fritti al burro e versateci sopra i funghi; serviteli ben caldi.

3516. — Funghi ripieni alla provenzale.

Scegliete di quei funghi prataiuoli, detti *barigoules* dai provenzali, piuttosto grossetti, e che abbiano tutte le cappelle intere. Togliete loro il gambo fino alla base in modo che le cappelle restino come tante scodellette, nettate bene queste, lavatele, spruzzatele leggermente di sale nella parte interna e mettetele a sgocciolare capovolte su uno staccio. Intanto nettate i gambi, lavateli e tritateli bene, poi mettete una cucchiaiata abbondante di olio in un casserolino insieme ad una cucchiaiata di cipolla tritata finissima ed un pezzettino di aglio. Fate rosolare, ed aggiungete i gambi dei funghi spremuti. Cuocete su fuoco vivace, condite con sale, pepe e prezzemolo. Quando i funghi saranno cotti e ristretti, aggiungetevi una buona cucchiaiata di salsa di pomodoro densissima, ed un poco di pan grattato. Riempite le cappelle dei funghi con questo composto; pareggiate superficialmente con un coltello, seminateci sopra del prezzemolo trito e del pan grattato. Disponete i funghi su una teglia leggermente unta d'olio, sgocciolate un po' d'olio sul pangrattato e fate cuocere per circa un quarto d'ora in forno.

3517. — Funghi alla siciliana.

Dopo aver ben puliti e lavati dei funghi da campo, oppure porcini, li taglierete a fette. Poi spruzzateli di sale ed agro di limone. In un tegame d'argilla mettete un pezzo di burro ed una tritata di aglio e cipolla; appena questa sarà dorata, aggiungetele un'abbondante tagliuzzata di pomodori freschi, privi della pellicola. Lasciate evaporare un po' la parte acquosa, e addizionateci i funghi che innaffierete con vino bianco di Casteldaccia. Circa cinque minuti dopo, innonderete con brodo, lasciando che la cottura si compia. Prima di levare il tegame dal fuoco vi aggiugerete un trito di prezzemolo e finocchio.

3518. — Cassettine di funghi.

Da un pane quadrato od altra specie adatta, tagliate dei pezzi quadrilunghi di midolla di 2 cm. di spessore, 6 circa di lunghezza e 3 di larghezza, incideteli con la punta

del coltellino tutti in giro dalla parte di sopra, a distanza di mezzo cm. dall'orlo. Friggeteli pochi alla volta in padella con olio o strutto, molto bollente. Voltateli prontamente, ed appena divengono biondi, sgocciolateli su un panno. Togliete loro tutto il pezzo inciso che, toltone la midolla formerà coperchio, vuotate anche la midolla senza rompere le cassettine, togliendone soltanto il puro necessario. Riempite le cassettine con un intingolo di funghi tagliuzzati, in cui avrete posto un po' di sugo ristretto, o poco *Liebig* disciolto. Ricopritele coi coperchietti, aggiustatele in un piatto munito di disco di carta intagliata, e guarnite ciascuna con un ciuffo di prezzemolo fritto.

3519. — Purèa di funghi all'italiana.

Prendete un Kgr. di funghi; lavateli, asciugateli, sbucciateli, passateli a crudo per staccio fino. Raccogliete la purèa in saltiero con 3 decil. di besciamella serrata e un decil. di panna. Assaporate, fate ridurre in pieno fuoco, e montate con 100 gr. di burro.

3520. — Purèa di funghi alla francese.

Preparate 1|4 di litro di besciamella piuttosto densa. Lavate ed asciugate 500 gr. di funghi prataiuoli — oppure di fungaia artificiale, detti *sur couche* dai francesi, — scelti bianchissimi e ben sodi; tritateli finissimi e lestamente spremendovi sopra qualche goccia di limone (la metà è sufficiente). Poneteli in casseruola con una cucchiaiata di burro, e rimestateli facendoli cuocere a pieno fuoco; tre minuti dopo, aggiungete loro la besciamella preparata, fate ridurre lestamente, rimestando, fino a consistenza d'una poltiglia spessa. Terminate incorporando 1|2 cucchiaiata di burro fino.

3521. — Funghi marinati.

Scegliete dei ceppatelli piccoli, e di eguale grossezza e ben regolari; nettateli, lavateli accuratamente in acqua salata, asciugateli; poneteli, così intieri, in una casserola col sugo di 4 limoni per 1 kg. di funghi, pepate leggermente; cuoceteli saltellandoli su fuoco piuttosto vivo. Quando saranno a secco, copriteli con buon aceto di vino bianco, concedete loro un minuto d'ebollizione, versateli in albarelli di coccio verniciato, oppure di vetro. Versateci sopra uno strato d'olio, coprite ermeticamente con ottimi tappi.

3522. — Spugnole al tegame con uova.

Prelessate le spugnole, tritatele, e fatele cuocere in tegame, aggiungendovi del burro; liquefatto che esso sia, rompeteci dentro quel numero d'uova che è necessario. Salate a dovere e quando l'albume sara rappreso, serviteli caldi nello stesso tegame.

3523. — Spugnole alla " stufarola „.

Ponete delle cappelle di spugnole in apposita teglia o fiamminga d'argento o di pirofila, dopo averle lavate ed asciugate, unendovi un bel pezzo di burro, sale e qualche goccia di limone, e mezzo bicchiere di marsala. Coprite l'interno del tegame con carta bianca ben unta di burro, in modo che la carta rimanga tutta dentro. Sovrapponeteci il suo coperchio, e fate cuocere lentamente, durante mezz'ora, tra due fuochi: sotto e sopra il coperchio (oppure al forno), osservando che non abbiano ad attaccarsi e brucicchiare. Quando tutto il vino sarà prosciugato, saranno cotti. Serviteli caldi nella teglia.

3524. — Spugnole saltellate con malaga.

Lavate le spugnole o « morille » varie volte nell'acqua tiepida; sgocciolatele su salvietta. Tagliate a dadolini 250 gr. di prosciutto magro crudo d'ottima qualità; fatelo scaldare in padella con una grossa cucchiaiata di burro; aggiungete le spugnole tagliate a grossi pezzi; fate colorire il tutto; aggiungete un bicchiere di madera secco, un po' di sale macinato grosso, una o due cucchiatine d'estratto di carne, oppure una o due cucchiate di buon sugo di vitello; fate ridurre e finite fuori del fuoco, con un pizzico di prezzemolo trito, mezzo bicchiere di vino di Malaga ed una noce di burro fino; servite in legumiera d'argento, o in una crosta di ventinvola.

3525. — Spugnole in salsa crema.

Prendete la quantità di spugnole che vi occorre; nettatele, tagliate loro il gambo, dividete in due segmenti i piccoli funghi, ed in quattro i grossi; metteteli in un gran recipiente d'acqua tiepida senza toccarli; la terra che si trova attaccata si distaccherà a a poco a poco. Mettete sul fuoco una casserola d'acqua; quando sarà tiepida; gettateci dentro le spugnole; ai primi bollori, levateli con una paletta bucata e poneteli sullo staccio a sgocciolare. Poneteli quindi, ben asciutti, con un po' di burro, in una piccola casserola; fateli asciugare un po', copriteli con salsa vellutata, aggiungete una piccola cipolla con due chiodi di garofano ed un mazzetto di prezzemolo, con lauro e timo, lasciateli cuocere a fuoco lento per 20 minuti, levate la cipolla ed il mazzetto; stemperate 2 tuorli d'uovo con un po' di panna doppia; mischiate alle spugnole qualche goccia di limone ed un po' di burro fresco e servite con crostoni di pane fritti al burro.

3526. — Spugnole al grattino.

Preparatele come si è detto; invece della salsa vellutata copriteli con del brodo; lasciatele ridurre fino a che non siano asciutte; aggiungete allora un po' di besciamella e formaggio grattugiato; assaporate con sale, pepe e noce moscata; versatele in tegame unto di burro, copritele con un po' di besciamella e cospargetele con formaggio grattugiato e burro fuso; ponetele al forno affinchè prendano un bel colore dorato. Serviteli.

3527. — Spugnole alla bearnese.

Sgocciolate le spugnole ed asciugatele; ponetele in una casserola con olio e prosciutto affumicato, tagliato a dadi; fatele bollire con un bicchiere di vino bianco; quando saranno cotte ed avranno assorbito tutta l'umidità, aggiungete qualche cucchiaiata di panna acida, ed una presa di pepe rosso, un po' di sugo di carne ridotto a gelo, ed un pezzetto di burro fresco; servite con crostoni di pane fritti al burro.

3528. — Spugnole alla lionese.

Con un po' d'olio e burro, fate soffriggere una cipolla trita; aggiungete un mazzetto di prezzemolo con una foglia di lauro; lavate, sgocciolate ed asciugate le spugnole, mettetele nella padella con la cipolla; versateci un po' di vino bianco, 2 cucchiaiate di salsa di pomodoro e 4 cucchiaiate di salsa vellutata; cuocetele adagio; quando saranno cotte e ridotte, aggiungete 4 filetti d'acciuga, passati per lo staccio, con un pezzetto di burro, un po' di prezzemolo trito e qualche goccia di limone.

3529. — Ovoli trippati alla fiorentina.

Scegliete quei più giovani che sono chiusi come uova al guscio. Dopo averli nettati e lavati, tagliateli a fette sottili. Cuoceteli nel burro e conditeti con sale, pepe e reggiano grattato. Aggiungeteci un po' di sugo di carne per renderli più saporiti.

3530. — Ovoli ripieni alla genovese.

Scegliete delle cappelle di ovoli giovani ma piccole e non troppo aperte. Scorticatele superiormente, lavatele, asciugatele delicatamente con pannolino, riempite la parte concava lamellosa, con un battuto composto dei loro gambi triti, un po' di carne di vitello rostita o di manzo avanzata dalla vigilia, e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con una o più uova, ed un po' di ricotta (*présinsœa*), poco sale e odore di spezie. Disponeteli in teglia, colla parte ripiena al dissopra; versate dell'olio negli interstizî, cospargete con un po' di pan grattato la superficie, il ripieno e qualche goccia d'olio sopra; quindi fate soffriggere leggermente sul fuoco; aggiungeteci 2 o 3 cucchiaiate di brodo e terminate di cuocerli al forno, oppure sulle bragie, con un testo di ferro, a guisa di coperchio, coperto esso pure, di bragie; affinchè i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivoltarli.

3531. — Teste di ovoli ripiene.

Separate la testa dai gambi a quanti ovoli vi occorrono; togliete la leggera pellicola dal disopra delle cappelle; salateli leggermente e poneteli su d'uno staccio per lasciarli sgocciolare; con un po' d'olio e burro fate soffriggere una cucchiaiata di cipolla trita finissima; aggiungete i gambi dei funghi tritati; fateli cuocere fino a quando avranno assorbito tutta l'umidità, aggiungete qualche cucchiaiata di salsa pomidoro; fate bollire qualche minuto ancora; lasciatè raffreddare un po'; quindi metteteci qualche tuorlo d'uovo, secondo la quantità, ed una cucchiaiata di prezzemolo trito; assaporate con sale, pepe e noce moscata, riempite le teste, spolverizzatele con pane grattugiato ed irroratele con un po' di burro fuso; poneteli in un tegame unto d'olio, cuoceteli per 20 minuti in forno moderato, servitele sul piatto con sugo ridotto e pomodoro.

3532. — Cantarelli alla crema.

Il *cantarello* è uno dei funghi più precoci e si trova nei boschi quasi tutto l'anno; egli è di un bel colore giallo d'ocra ed anche, qualche volta, biancastro. Il disotto della cappella è guarnito di lamelle come gli agarichi. Il suo gusto, cotto ed accomodato con salsa alemanna, o, meglio, alla crema, è delicato e di facile digestione. Vi sono dei cantarelli che hanno odore di gaggìa.

Si ammannisce come il fungo di fungaia e prataiuolo. Fate una buona besciamella serrata, aggiungeteci la cozione dei funghi, quindi i funghi stessi tagliati a dadetti; finite con un po di burro fresco. Serviteli con crostoni di pane, rotondi e spessi come scudi da 5 lire, burrati e colorati al forno.

I cantarelli, così ammanniti, servono anche quale guarnitura di volantini, ed anche nelle conchiglie o cappe di San Giacomo, che farete grattinare al forno. Il canterello si conserva benissimo in salamoia.

3533. — Tortelette con ceppatelli.

Cuocete delle piccole e regolari cappelle di ceppatelli, come si disse per i funghi di fungaia. Fateli appassire alquanto nel burro, con una cucchiaiatina di scalogni e di cipolle tritate finemente; aggiungete i funghi e coprite fino che non abbiano assorbito l'umidità. Assaporate e legate con una salsa spessa al latte od alla panna; riducete vivamente, aggiungete del prezzemolo trito ed un po' di Liebig, Riempite per tre quarti delle tortelette cotte. Coprite con una besciamella ridotta, mista ad albume d'uovo montato a neve, spolverate con midolla di pane, e cuocete a forno vivo durante qualche minuto.

3534. — Ceppatelli alla bordolese.

I funghi ceppatelli (detti *cépes* dai francesi od anche *tetes de negre*), quando sono piccoli, cioè non ancora ben aperti od appena, non si bislessano; quelli che sono completamente aperti, dovranno essere lavati, asciugati con pannolino, prima di farli cuocere, sia stufati nel burro che in altro modo.

Scaloppateli, metteteli a sapore, rosolateli nell'olio caldissimo. Aggiungete, quasi all'ultimo istante, circa 25 gr. dei loro gambi triti, che avrete tenuti in serbo, una cucchiaiatina di scalogni triti per 250 gr. di funghi, e saltellate tutto insieme. Disponete in timballo con qualche goccia di limone, e del prezzemolo trito sopra.

NB. — L'ammannimento detto *alla provenzale* è quasi identico a questo, soltanto si sostituisce la cipolla trita allo scalogno e vi s'aggiunge una punta d'aglio pesto.

Dell'ammannimento dei tartufi.

I tartufi, benchè siano sopratutto usitati come elementi di guarnitura, tuttavia sono egualmente serviti a titolo di « legume » o di « fuori d'opera ». In questi casi devono essere sempre preparati in modo semplicissimo, non avendo alcun bisogno di qualsiasi raffinamento per essere perfetti. Si cuociono in vini: sciampagna, marsala, madera, ecc.; serviti in timballo su salvietta, ed anche sotto cenere all'antica.

3535. — Tartufi nello sciampagna all'italiana.

Prendete dei più bei tartufi neri, di Spoleto o di Norcia; spazzolateli accuratamente nell'acqua fredda, e fate che non vi soggiornino troppo, a detrimento del loro profumo; così, pure, non li nettate mai coll'acqua tiepida. Non gli sbucciate, lasciate che ogni convitato se li sbucci come sarebbe per un frutto; a tal uopo, in un servizio da tavola perfetto, si suole passare sul tondo un coltellino a lama d'argento, o d'osso o di madreperla. Mettete quanti tartufi vi occorrono (calcolando due per ogni convitato), in una casserola di capacità doppia; bagnate ai 2[3 con dello sciampagna italiano secco, aggiungete un pizzico di sale; coprite e cuocete vivamente durante 10 a 15 minuti secondo la grossezza dei tartufi, e fate attenzione di non esagerare la cottura poichè questo eccesso indurirebbe i tartufi rendendoli coriacei (se i tartufi fossero sbucciati, allora calcolate 5 minuti di meno). Metteteli a cuocere, calcolando il vostro tempo per modo che possiate mandare i tartufi in tavola immediatamente cotti. Serviteli con la loro cozione in una legumiera coperta; mandate eziandio, a parte, delle conchiglie di burro fresco.

NB. — I tartufi così detti « sotto salvietta » si cuociono identicamente, ma con meno vino, poichè questa cozione non viene servita a tavola, ma tenuta in serbo, quale essenza di tartufi, da unire alla salsa di qualche prossima vivanda che la richieda.

3536. — Tartufi nello " Champagne „ alla francese.

Preparate dei bei tartufi del Perigord, come sopra è detto; assaporateli, metteteli in una *mirepoix* bordolese ben fusa, e saltellateli dentro questa. Coprite ermeticamente e cuoceteli su fuoco moderato durante 20 minuti. Levateli dalla casserola; versateci sopra 3 decilitri di vino di *champagne dry*, ossia secco, per sbarazzarli dalle particelle di *mirepoix*. Disponeteli in timballo, oppure in piccoli casserolini d'argento. Aggiungete lo *champgne* alla *mirepoix*; fate ridurre quasi intieramente, ed aggiuneteci un po' di fondo di vitello, robusto (*corsé*) e ben chiaro. Passate per garza, versate sui tartufi, e teneteli sull'angolo del fornello, durante 10 minuti, e senza lasciare i fondi.

3537. — Tartufi subcinerei.

Scegliete dei grossi tartufi ben nettati; irrorateli con una cucchiaiata di cognac finissimo, ed aspergeteli di sale e pepe. Racchiudeteli ermeticamente in una foglia di pasta per pastello. Inviluppate questa, a sua volta, in 2 fogli di carta burrati e sovrapposti, ed affondateli dentro la cenere calda d'un paglericcio per grigliate. Calcolate 3|4 d'ora di cottura per un grosso tartufo. Prima di servirli, scartocciateli e serviteli col solo pastello.

3538. — Tartufi in salvietta.

Alcuni servono, sotto questa denominazione, i tartufi descritti come ammanniti nello sciampagna, sostituendo il madera al vino di Reims. Il montaggio si fa in timballo situato in salvietta piegata a carciofo. Però alcuni, più logicamente — come consiglia Escoffier — servono, sotto il suaccennato titolo, i tartufi subcinerei, disposti in salvietta piegata come per le « Patate in vestaglia » (*Pommes en robe de chambre*).

3539. — Tartufi alla crema.

Prendete 500 gr. di tartufi crudi, sbucciateli, dettagliateli in lamelle spesse, metteteli a sapore e stufateli, lentamente, con 60 gr. di burro ed un bicchierino di cognac finissimo fiammeggiato. Riducete, ben concentrati, 3 decil. di panna con 1|2 decil. di besciamella, rilassatela con la cozione dei tartufi e quantità sufficiente di panna. Completate con 60 gr. di burro fino; aggiungete i tartufi, e disponeteli in timballo.

3540. — Conchiglie coi tartufi.

Lavate e sbucciate 12 o 14 tartufi; mettete in una piccola casserola le buccie con un po' di marsala ed un po' d'erbe aromatiche; fate bollire al coperto onde ottenere un essenza; quindi preparate una besciamella, fatela ridurre con la detta essenza. Tagliate a dadi i tartufi, saltallateli con circa 30 gr. di burro, su fuoco vivo; aggiungeteci la besciamella, condite con sale, pepe, e noce moscata. Riempite con questi delle conchiglie imbutirrate; cospargetele di pane grattugiato ed un po' di burro fuso; ponetele a gratinare nel forno. Servite caldo.

3541. — Tartufi nel madera.

Mettete nell'acqua fredda 15 a 18 tartufi neri; lasciateli soltanto il tempo per pulirli dalla terra della quale sono coperti. Con 25 gr. di burro e un po' di cipolla trita, un po' di prosciutto crudo tagliato a piccoli dadi, mezza foglia di lauro, ed un piccolo ramoscello di timo, fate soffriggere per un minuto; aggiungete un bicchiere di madera, sale e pepe; appena bollirà la miscela metteteci i tartufi, copriteli e lasciateli bollire per 20 minuti; indi ritirateli dal sugo, teneteli nella legumiera al caldo; fate ridurre il sugo con una cucchiaiata di salsa spagnola; passate per lo staccio, fatela ridurre ancora un po', affinchè sia ben succolenta; aggiungete, tanto come una noce, di burro fresco, e versatelo sui tartufi. Serviteli ben caldi.

3542. — Tartufi nel marsala.

Lavate ed asciugate una dozzina di tartufi neri di Norcia o di Spoleto; sbucciateli, tagliateli a lame sottili; poneteli in un tegame con 50 gr. di burro fuso, sale, pepe e un bicchiere di marsala, coprite il tegame, fateli cuocere sul fuoco piuttosto vivo; dopo 5 o 6 minuti il liquido sarà ridotto ad 1/4 del suo volume; aggiungete 4 cucchiaiate di sugo di vitello e di pollo ridotto a diaccia, 100 gr. di burro fresco, un po' di prezzemolo trito, il sugo di mezzo limone; mischiate senza far bollire, servite, guarnite di crostoni di pane fritto nel burro.

3543. — Tartufi neri alla romana.

Dopo di avere lavati e sbucciati 24 tartufi di Spoleto, tagliateli a fette sottili; mettete in un tegame 4 cucchiaiate d'olio e un po' di scalogno trito e fritto; metteteci i tartufi, con sale e pepe; fateli rosolare su fuoco vivo, saltellandoli frequentemente; quando saranno ben caldi, bagnateli con mezzo bicchiere di salsa spagnola ridotta, ed un bicchiere di montefiascone; fateli ridurre a metà; ritirateli dal fuoco, ed aggiungete 100 gr. di burro fresco, manipolato con una cucchiaiata di purèa d'acciughe; servite ben caldo.

3544. — Tartufi neri al grattino.

Dopo avere lavati e sbucciati 7 o 8 tartufi, tagliateli per metà, svuotateli col cavaverdure; disponete i tartufi svuotati uno vicino all'altro in una legumiera d'argento con un po' di marsala. Tritate finemente la polpa che avete ricavata dai tartufi e mischiatela con eguale quantità di fegato grasso d'oca cotto; assaporate con sale, pepe e noce moscata; aggiungete un po' di salsa ridotta; riempite i tartufi con questo apparecchio; cospargeteli di pane grattuggiato e qualche po' di burro fuso; cuoceteli al forno per 10 minuti.

3545. — Timballo di tartufi neri.

Dopo avere lavati e sbucciati 20 tartufi neri, tagliateli in quattro; metteteli in una terrina con un mazzetto di prezzemolo, timo ed una foglia di lauro, sale pepe e 3 o 4 cucchiaiate di cognac; copriteli e teneteli al fresco. Pestate la metà delle buccie dei tartufi con 250 gr. di petto di pollo crudo, sale, pepe e noce moscata, e passate per staccio. Buttirrate uno stampo liscio a timballo, cospargetelo con del pane grattuggiato ben fino, quindi con della pasta sfogliata sottile tappezzate internamente lo stampo; prendete tre quarti della farcia colla quale spalmerete la pasta sfogliata; ciò fatto, ponete nel centro

i tartufi, e coprite con il resto della farcia, e su questa ponete un rotondo di sfogliata che salderete all'ingiro dello stampo; cuocetelo a forno moderato per 50 minuti, facendo attenzione che la pasta non prenda troppo colore. Frattanto fate ridurre una tazza di salsa spagnuola, mezzo bicchiere di marsala, il cognac dei tartufi, e un po' di sugo di carne ridotto a metà; aggiungete il rimanente della buccia dei tartufi, fate bollire per qualche minuto quindi passate la salsa per staccio. Quando il timballo sarà cotto, allora, mediante un tagliapaste della grandezza di un soldo, praticate un'apertura superiormente, ed in questa introducete la salsa; rimettete il piccolo disco di pasta come coperchio al suo posto; rovesciate il timballo su piatto caldo.

3546. — Tartufi in pastello.

Foderate uno stampo o timballo burrato con pasta da pastello. Tappezzate l'interno con bardelle di lardo, e riempite il vano centrale con tartufi crudi, sbucciati ed assaporati con sale e pepe; versateci un bicchiere di madera, due cucchiaiate di diaccia bionda di pollame e vitello, una foglia di lauro; coprite con bardelle di lardo e chiudete il timballo come di regola. Doratelo, cuocetelo a buon forno durante 50 minuti. Servite su salvietta.

3547. — Tartufi bianchi alla piemontese.

In un tegame metteteci un po' d'olio e un po' di burro; tritate 2 o 3 filetti d'acciughe con mezzo spicchio d'aglio ed un po' di prezzemolo; quando il burro sarà ben fuso, aggiungete il trito d'acciughe coll'aglio e prezzemolo; lasciate cuocere per un minuto, quindi versateci i tartufi che avrete già lavati ed affettati col taglietto; cuoceteli senza farli bollire; serviteli contornati da crostoni di pane fritti nel burro e ben lucidati a diaccia.

3548. — Tartufi bianchi alla Regina Elena.

Pestate 300 gr. di petto di pollo crudo con un albume d'uovo, sale pepe e noce moscata; passate per lo staccio; ponete la farcia in una terrina e lavoratela col mestolo di legno, incorporandole, poco per volta, due decil. di panna doppia. Burrate un tegame di terra, stendeteci sopra una metà della farcia, poneteci sopra dei tartufi bianchi, ben lavati ed affettati sottili, leggermente salati; irrorateli con qualche cucchiaiata di diaccia di carne; coprite il rimanente della farcia, spargeteci sopra un po' di pane grattuggiato e qualche po' di burro fuso; cuocete a forno di calor moderato, finchè la farcia non si sia ben rappresa. Servite ben caldo.

3549. — Tartufi bianchi colla " fondua „.

Coprite il fondo d'un tegame di terra burrato, con delle fette sottili di formaggio detto « fontina » d'Aosta; poneteci sopra uno strato di tartufi bianchi di Piemonte, già ben lavati ed asciugati; coprite interamente con altre fette sottili di fontina, e cospargete il tutto ampiamente con burro fuso; cuocete al forno, lasciateli sino che il formaggio siasi fuso e incorporato col burro tanto da formare la così detta *fondua*. Alcuni vi mettono sopra un po' di pepe bianco in polvere. Altri fanno colla fondua ed i tartufi un tortino d'uova, aggiungendovi delle uova rimestate e del latte.

3550. — Cesto di tartufi fantasia.

Fate un cesto con pasta d'alzata, foggiandolo come se fosse intrecciato di vimini; quando sarà secco, passatelo nell'uovo, fatelo colorire al forno. Ammannite una suprema con fegato d'oca lavorato a pasticcio; mettetela a raffreddare, dividetela formando tante pallottole grosse come noci; involgetele, formando uno strato alla superficie di tartufi neri tritati finissimi. Date loro la forma del tartufo e metteteli a raffreddare; quindi lucidateli con un pennello intinto di gelatina con sugo di carne, e poneteli dentro il cesto, che crostonerete, tutto all'intorno, con crostoni di gelatina di pollo.

3551. — Bodino di tartufi neri all'inglese.

Prendete uno stampo stagnato anche di fuori, burratelo e copritelo internamente con pasta sfogliata al grasso d'arnione di manzo, che avrà lo spessore di due millimetri. Lavate e sbucciate 500 gr. di tartufi neri, tagliateli a lame non troppo sottili; conditeli con sale e pepe; serbateli al fresco in una terrina coperta. Con mezzo bicchiere di marsala e una metà delle buccie dei tartufi fate bollire e ridurre a metà; aggiungete 4 cucchiaiate di gelo di carne, e grosso come una noce di burro manipolato con mezza cucchiaiata di farina; otterrete una salsa alquanto consistente. Pestate nel mortaio: 100 gr. di prosciutto crudo, aggiungete 200 gr. di carne di porco, 200 gr. di lardo e 250 gr. di fegato grasso d'oca cotto; condite con sale pepe e odore di noce moscata; passatelo per lo staccio. Con un po' di questa farcia coprite la pasta, passate su questa uno strato di tartufi ed una cucchiaiata di salsa raffreddata, coprite con farcia; continuate così fino a che lo stampo sia pieno. Metteteci sopra un rotondo di pasta; quindi prendete un tovagliolo bagnato d'acqua fresca; spalmate il centro di questo con burro ed un po' di farina; posatelo sopra la pasta; tirate fortemente il tovagliolo al disotto dello stampo e legatelo con spago. Mettetelo in un recipiente d'acqua bollente e lasciate bollire, coperto, durante un'ora e mezza. Versatelo sul piatto e salsatelo con una buona salsa al madera. Servite la rimanente a parte.

Con 400 gr. di farina e altrettanto d'acqua salata fate un pastone, rendetelo ben liscio, copritelo. Pestate nel mortaio del grasso fresco di rognone di manzo, ben mondato dalle pellicole; passatelo per lo staccio di filo di ferro; prendetene 400 gr. e lavoratelo sulla tavola inumidita d'acqua fresca, rendendolo morbido; ponetelo nel centro della pasta e finitelo come si usa colle sfogliate al burro.

Delle Alghe marine.

Le *Alghe*, come i funghi ed i tartufi appartengono alle crittogame, e fecero deviare, nei primi studî, le investigazioni degli scienziati. Non fu che allorquando la fisiologia, la chimica e la micrografia arrecarono il loro contingente di fatti e d'osservazioni, che si potette affermare che la *micologia* era sorta. Questa nuova branca della botanica acquatica, l'alghelogia, non data che dai nostri giorni, e già lasciò intravedere delle meraviglie inaudite, tanto vasta, ignota, immensa è la flora dei mari! e quali scoperte emotive gli sforzi della scienza ne sapranno ricavare!....

Frattanto possiamo affermare, col soccorso delle indagini ed esperienze biochimiche, che nelle alghe marine si riscontrano tutti gli elementi istogenici del vegetale, nutrimento naturale dell'animale e, per

sopra più, un'onorme porzione d'ossigeno per le parti acquose, e particelle di jodio, e di bromo e sali come il cloruro di sodio, ed altri elementi igienici e salutari, come certe gelatine, che servono a fornire p. e., alle rondini salangane gli elementi per fabbricare quei nutrienti e squisiti nidi, co' quali i cinesi e gl'indiani fanno zuppe eccellenti, di cui già si fece cenno nelle *Minestre esotiche*.

Accennammo pure che i Cinesi e particolarmente i Giapponesi coltivano una grande quantità di alghe marine, in orti appositamente costrutti con sedimenti di vimini intrecciati, nel limo grasso del mare, al pari dei nostri ortolani, che coltivano lattughe, sedani, e radiche, ecc. E non solo i giapponesi e gl'indiani ed altri popoli, molto evoluti nell'orticoltura, fanno orti marini, ma anche gl'inglesi, olandesi, norvegesi, svedesi, ed altri popoli nordici coltivano e si cibano d'alghe marine.

Sotto il nome di *Tangle*, nella Grande Brettagna, nella Norvegia e nell'Islanda, mangiano la *Laminaria saccarina* e la *Laminaria digitata* detta anche « Balteo di Nettuno » ; medesimamente se ne cibano alcuni popoli d'Asia. I naturali delle Isole Sandwichs si nutrono del *Sargassum cuneifolium*. Ma è specialmente agli abitanti dell'America del Sud che le alghe offrono delle preziose risorse alimentari. In Inghilterra, la *Porphiria lacinata* e la *Porphiria vulgaris* sono cotte in stufato e costituiscono una vivanda gustosa e ricercata, detta *Laver* ; fanno pure vivanda — meno prelibata del *Green-Laver* suddetto — colle foglie dell'*Ulva latissima*.

Gl' Indiani ricercano la *Plocaria tenax* e quella *candida* come alimenti. La *Plocaria crispus* delle Isole Brittanniche godono delle stesse proprietà nutritive ed aperitive del *Chondrus gelidium* (ossia « gelatinoso ») che, come si afferma, fornisce i materiali per i nidi sumentovati, dei quali i Cinesi sono tanto ghiotti.

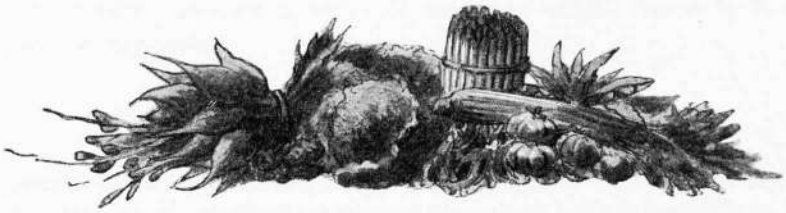
Nell'Arcipelago Greco, come sulle coste del Nord d'Europa, si fa un grande consumo di *Rohdomenia palmata ;* in tutta quasi l'Europa si mangia l'*Alga piperata*, od « alga peperacea », in insalata cruda.

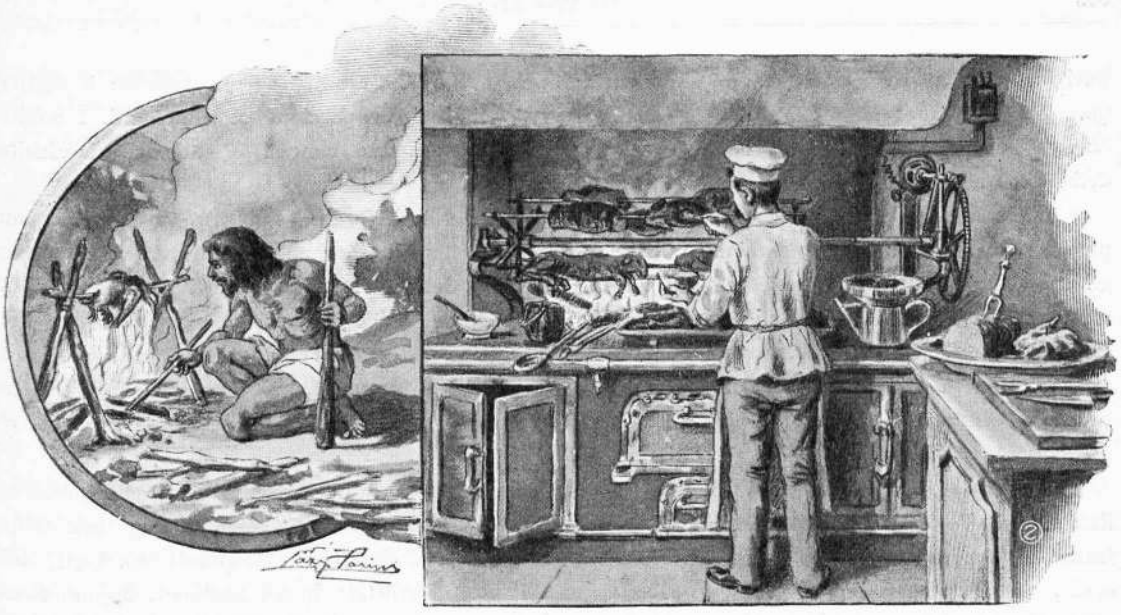
E non solo per alimento degli umani servono le alghe, ma per una quantità di bestie, sia bovine che ovine. Nel Nord d'Europa, sulle coste del Baltico, il naturalista Gunner, chiamò la *Rhodomenia palmata* col nome di *Fucus ovinus*, talmente le capre e le pecore ne sono avide e vanno vicino agli scogli per cibarsene.

In Scozia, durante l'inverno, i cavalli, i buoi, le pecore, i montoni sono nutriti col *Fucus vesiculosus*. Nella Svezia e Norvegia, nel Gothland, dànno ai porcellini ed al bestiame, come alimento, il *Fucus serratus* e lo *Scytosiphon filum*.

Tutti questi alimenti algacei, per la loro utilità, furono consacrati, da tempi immemorabili, nella Cina e nel Giappone. Le tradizioni santoistiche del culto degli antenati presso i nipponici, ne fanno il nutrimento dei *Daïnos* autoctoni ; e, come già narrava il viaggiatore e scienziato Thumbery, citato nell'opera algologica di Alessandro Saint-Yves, servono certe alghe a far presenti e regali molto graditi.

Infine, sulle coste e nell'interno della Cina, nel Madagascar, a Bourbon, al Capo, nelle isole Maurizie, al Capo Horn, al Chili, in Australia, e, si può dire, nel mondo intiero, noi troviamo, sotto forme diverse, le alghe nell'alimentazione. Soltanto noi, popoli latini, facciamo poco conto di quei tesori alimentari che ci fornisce la flora marina, e sdegniamo o ignoriamo tante risorse alimentari, che le bestie, col loro istinto hanno indovinato, come avvenne per i tartufi e per tanti tuberi che noi impieghiamo ; così pure per le virtù di tante piante, come p. e. la caffeiera, e la dolcezza del miele, che vennero scoperte ; la prima, dalle capre e la seconda, dall'orso.





CAPO XII.

DEGLI ARROSTI.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.
BRILLAT SAVARIN.

Con questa aurea sentenza, l'antico Consigliere della Corte di Cassazione di Parigi sintetizzava, in un binomio apparentemente antitetico, la marcia evolutiva da un polo all'altro dell'arte culiniera; cioè: dalla sopravvivenza dell'istinto atavico del rosticciere col quale debuttarono tutti i popoli primitivi — ed ancora vi persistono quelli selvaggi e semicivilizzati — fino all'apice dell'arte che si conquista, gradatamente, coll'esperienza, provando e riprovando, come i fisici sperimentali dell'Accademia del Cimento.

Infatti se consultiamo i libri che trattano di etnica ed antropologia, noi vediamo che appena l'uomo trovò il mezzo di accendere il fuoco, se ne servì per rostire le sue prede venatorie; i cumuli d'ossa brucicchiati alle epifisi o estremità, le traccie di denti umani, le spaccature delle ossa — specialmente quelle midollari — ottenute mediante istrumenti di selce o di altra natura, ci attestano che, fin dall'età — così detta della pietra — l'uomo delle caverne, ossia il troglodite, abbia arrostito carni degli animali da lui catturati. Anche i libri di cosmogonie e di etnografie dei primi popoli, come lo *Zenda Vesta* dei bramani, l'*Edda* degli scandinavi, le varie mitologie dei popoli dell'Ellade e del Lazio, ma particolarmente la *Bibbia*, ci tramandano i costumi semplici di quei popoli di pastori o di cacciatori, che come Caino ed Abele, fanno i loro sacrifizi ad Jehova, arrostendo, sull'ara di pietra, il capretto, l'agnello, la cerbiatta o la gazzella catturata da quel precursore di Nembrod. Omero ci tramanda, nell'*Iliade*, quella scena classica, dove gli eroi, come Achille, Ajace. Patroclo, Automedonte ed Ulisse, fanno arrostire allo spiedo un succolento porchetto. Traduco il brano relativo: « Patroclo, simile agli immortali, accende un gran fuoco. Allorquando la legna consumata non getta più che una fiamma languente, egli posa sul braciere due lunghi dardi soste-

nuti da due grosse pietre e spande sulle carni il sacro sale ». Quindi, appena arrostito il saginato porco, Achille medesimo ne scalca le carni e ne distribuisce le porzioni ai compagni. I migliori bocconi come p. e., il lombo ed il cosciotto, sovente venivano contesi e concessi ai vincitori della lotta negli accampamenti arcaici.

La cottura delle carni nei così detti forni ipocausti, ossia nelle buche scavate sotto terra, come praticavano alcuni antichi popoli ma già innanzi nelle civilizzazioni, quali: gli Aztechi, i Guarany, gli Incas, i Maipure del Messico, del Perù, del Brasile e del Chile, metodo che i bucanieri adottarono e propagarono nelle colonie spagnuole dell'America del Sud, anche per l'affumicazione delle carni, venne ad aggiungere una nuova maniera di arrostire e di conservare le carni; ma che marca puranco una prima biffa sul sentiero del progresso culinario. Inquanto alla gratella per le « carbonate » segna ancora un'altro passo nell'evoluzione dell'arte dei fornelli, per quanto non sia che una modifica dello spiedo (1).

Lo spiedo o schidione, se fu uno dei primi utensili delle primitive cucine — sia che fosse utilizzato sotto forma di palo o bastone, sia sotto forma di un'asta di ferro, come si legge nell'epopee francesi e nei cantari franco italiani, dove s'incontra, ad ogni descrizione di grandi banchetti, delle carni, sia di pollame che di venagione, *boutés en un baston* (infilzate in un bastone), oppure *boutés en haste* (innastate, ossia imberciate nell'asta) — pur, tuttavia, continuò ad essere uno dei migliori e più acconci mezzi per far arrostire le grosse pezze, sia di carni macellate, che di venagione, a quarti, oppure intiere.

Questo sistema primitivo, dello spiedo ligneo noi lo troviamo ancora in auge presso tutti i popoli nomadi, come i beduini arabi che hanno il *Méchoui*, montone arrostito nello spiedo o sulle bragia, così, pure, nella stessa Italia, presso quelle popolazioni dove la vita nomade della pastorizia si svolge particolarmente in plaghe ricche di selvaggine, come p. e., nella Sardegna, dove il pastore, oltre il vincastro, ha la carabina. È presso questi isolani che l'usanza primitiva di far rostire « al palo » oppure: « furia a furia » — come dicono loro — i capretti interi, come pure l'*ochisolzos* ossia il cinghialetto, la groppa di mufflone, i quarti di daino o di cervo, forma, tanto pel ricco dilettante cacciatore, quanto pel proletario cacciatore di frodo, una delle maniere più diffuse ed agognate di cucinatura. Non altrimenti, nelle Americhe del Sud, si fa arrostire al *cuero*, cioè colla pelle o cuoio, qualunque carne, dalla quale, la pelle carbonizzata costituisce, per loro, la più deliziosa crosta che si possa desiderare, dividendo questo gusto — che alcuni chiamerebbero depravato — coi gitani di Spagna.

E non solo le carni, ma anche il pesce fanno rostire nei pali infissi eretti intorno al braciere i patagoni ed altri popoli che vivono di pesca, come gli antichi ittiofagi delle costiere e delle rive Nilotiche ed Eritree.

Solamente all'antico e primitivo bastone, all'asta della pertusana del soldato di ventura (che più tardi venne rimpiazzata dalla bacchetta ferrea dei fucili, per fare arrostire perfino i pezzi dei cavalli uccisi in guerra), venne sostituito lo schidione a manovella, che il fante di cucina era destinato a far girare; quindi, perfezionatasi la meccanica (2), particolarmente quella delle ruote dentate applicata ai meccanismi d'orologeria, messi in movimento dai pesi e da contropesi tirati su colla carica, vennero addottati questi sistemi meccanici ai colossali girarrosti che volteggiavano negli ampii camini delle ampissime cucine dei manieri e castelli del Rinascimento, finchè vennero sosti-

(1) *Brillat Savarin parlando delle* grillades, *dice che « sono saporite, perchè, come qualsiasi carne sulla graticola, sono di alto gusto, come quelle che vengono in gran parte affumicate ».*

(2) *Quella mente divina ed eclettica di Leonardo da Vinci aveva inventato un girarrosto meccanico, che aumentava di velocità o diminuiva a seconda della intensità calorifica della fiammata o del braciere che arrostiva le carni innastate nello schidione. Questo modello di girarrosto (termotrefo) lo si trova nel* Codice Atlantico *del sommo Vinciano, custodito nel mastio del Castello Sforzesco di Milano.*

tuiti da movimenti di orologeria più piccoli e perfetti, con sonerie d'avviso ed altri perfezionamenti molto utili e convenienti, per arrivare agli apparecchi a gas ed a quelli elettrici.

Laonde, se consideriamo l'evoluzione dell'arrosto o *asado* — come con voce più latina di noi lo designano gli spagnuoli — attaverso i secoli, dal palo primitivo di Esaù, di Cûs e di Nembrodde, per venire alle rosticcerie boccaccesche fiorentine dove il furbo Chichibbio rostiva la grue e ne prelevava una coscia, ed a quelle parigine della *Reine Pédoque* e della *Rôtisserie des poëtes* noi troviamo illustrata la più bella pagina dell'arte cucinaria dei popoli.

Infatti i più insigni gastronomi e buongustai vantano la superiorità e squisitezza delle carni arrostite allo spiedo (1); Brillat Savarin, tra le amene ed utili cose narrate nelle sue varietà, riferisce com'egli, in una ostelleria, da un bel cosciotto di castrato che girava sullo spiedo per conto di altri avventori, ed al quale aveva praticato col suo temperino alcune incisioni nelle carni, potè ricavare un propizio stillicidio di buon sugo, col quale riuscì a condire squisitamente delle uova al piatto, che aveva sottoposte al cosciotto al posto della ghiotta, inventando le così dette « uova al sugo » che, colla « frittata del curato », iniziano quella amena rubrica delle *Varietès*, che chiude l'aureo libro della *Fisiologia del Gusto*.

Egli è perciò che i trattati moderni, parlando dei rostiti, si riferiscono esclusivamente a quelli allo spiedo, e non a quelli cotti nel forno, al quale non devesi ricorrere che in mancanza del primo, conciossiachè — come affermano i migliori metodologisti francesi — il forno non può dare quei saporiti risultati dello spiedo. Del resto, per ottenere un ottimo rostito al forno — come l'ottengono particolarmente gl'inglesi col loro *roast-beef* quando non lo fanno allo spiedo — non deve la pezza — di qualunque siasi natura — toccare il grasso di cozione. Per evitare questo inconveniente, si può adagiare la pezza da rostire su d'una lettiera di legumi, composta di: carote, cipolle, patate tagliate a fette, sedani, ecc., ma è preferibile e più conveniente d'infilzare nello spiedo la pezza d'arrostire, e farne poggiare le due estremità sull'orlo della placca o teglia di rame, qualora non si voglia, come molti hanno adottato, deporre l'arrosto su d'una gratella di ferro stagnato, molto bassa, posta dentro la teglia nel forno, che sarebbe il miglior sistema.

Nondimeno, per fare un'eccellente rostito, fa d'uopo d'una granda esperienza, che s'acquista soltanto colla pratica, molta cura ed anche — diciamolo schiettamente, malgrado l'istinto congenito ed atavico del rosticciere — d'una certa qual vocazione. Perciò sarebbe quasi impossibile volere fissare esattamente i tempi di cottura da assegnarsi alle varie qualità e differenti nature dei rostiti, sia provenienti da carni da macello, che da pollame, che da selvaggina, dovendo tener conto anche dello stato di freschezza delle carni da macello, e di quello di starnatura dei varii capi di selvaggina; dello spessore delle carni macellate e della grossessa, dell'età, sesso e natura dei volatili di cortile, o di selvaggina — sia da piuma che da pelo — poichè alcune carni più tenere possono richiedere meno tempo di cottura e minor grado di calorico di altre, benchè meno spesse o di grossezza minore. Ora è la perfetta conoscenza di tutte queste particolarità che forma l'esperienza del cuoco rosticciere, e su cui regola, conseguentemente, l'intensità di calorico, il tempo esatto di cottura che convengono a ciascun rosto, per determinare il suo culmine, adattandolo anche al gusto dei consumatori che, come si sà, varia da paese a paese, da regione a regione.

Laonde, tecnicamente, non si potranno suggerire che regole approssimative, le quali serviranno come di calmiere della media dei tempi convenienti a caduna specie di arrosto, che ognuno applicherà col solito criterio di adattabilità, tenendo conto delle suindicate particolarità che modificano i gradi di cottura.

Perciò, anche pel rosticciere è un progessivo diventare, come pel cuciniere; perchè « val più la pratica che la grammatica », come dice l'adagio popolare.

---

(1) *Lo Scappi, nel libro II del suo* Trattato di cucina, *insegna ad arrostire qualsiasi animale commestibile, dall'orso al riccio terrestre o porco spino, al cavia o porcellino d'India, al ghiro, scoiattolo, ecc.*

Bardellamento dei rostiti.

Vengono impiegati — specialmente per la polleria e la cacciagione — il lardone a larghe falde ; mentre, invece, per i rosti di carne da macello, può il lardone essere sostituito da lamelle di grasso di bue, oppure di vitello. Lo scopo dell'impiego delle bardelle, nell'imballaggio del pollame e delle varie pezze di selvaggina, è non solo di proteggere i filetti contro l'azione del calorico, ma eziandio di impedire che si dissecchino durante il completamento della cozione delle coscie, specialmente nella loro faccia interna. Egli è perciò, chè le bardelle devono essere sufficientemente spesse, e limitate a coprire e proteggere soltanto il petto co' filetti sottostanti.

È inutile il ripetere che i volatili devono essere imbrigliati collo spago e parati come di regola ; così, pure, certe grosse pezze di carne macellata per rosticceria, che devono essere imballate ed assoggettate con lo spago, dopo di essere state steccate e parate come di regola.

Impiattamento dei rostiti.

Devono essere montati caldissimi su piatti caldi ; la loro superficie verrà semplicemente e leggermente spalmata con un po' di grasso di cozione (poichè, in ogni modo, il sugo viene servito a parte). Verrà la pezza circondata — a piacere — con ciuffi di crescione. Del resto, oggidì, i rosti, sia di carni macellate che di polleria, vengono serviti il più semplicemente possibile, e tende sempre più a venire abolito l'uso antiquato delle carni mascherate od abbigliate, specialmente il fagiano per la selvaggina di volatili, ed anche i tacchini, ed i pavoni, di rivestirli colle loro penne. La selvaggina arrostita, odiernamente, viene servita adagiata su canapè fatto con fette di pane midollare fritte al burro, spalmate di farcia al grattino.

I rostiti, all'inglese, di selvaggina di penna — specialmente le *grouses* o francolini di Scozia, gli *Wildcoks* o tacchini selvatici, vengono serviti, immancabilmente, sia a parte che come contorno — con *Pommes Chip* (patate tagliate a scheggie o a triangolo), e con uno dei tre accompagnamenti soliti, che sono: sugo, midolla di pane fritta (*Breads-Cramps*), e salsa al pane (*Bread-Sauce*).

In Austria, la grossa selvaggina arrosto viene servita con una salsa composta, detta *Breiselberg*.

Nel Belgio e nei paesi Bassi, i rostiti sono invariabilmente accompagnati da una marmellata di pomi, lievemente zuccherata, e talvolta da una conserva giulebbata di ciliegie o d'albicocche. I tedeschi, invece, l'accompagnano con marmellata di prugne.

Della cottura sulla gratella.

Le carni di bue o di montone destinate ad essere rostite sulla gratella, devono essere sempre alquanto rafferme, anche se s'impiegano le migliori qualità. Appena cotte devono essere servite, e non lasciarle bagnare nel sugo, salsa o burro.

La superficie delle carni verrà intieramente spalmata con un po' di burro fuso oppure con ottimo olio d'oliva, e ciò per impedire che le carni non si dissecchino sotto l'azione del fuoco e si possano facilmente distaccare dai ferri della gratella. A tale fine, anche questa verrà, prima d'essere impiegata, ben scaldata ed unta, sopratutto quando si deve impiegare per i pesci. La gratella non dovrà mai essere lavata, ma ben asciugata, dopo essersene serviti, e grattata leggermente con una stecca là dove vi fossero dei residui aderenti. Il fuoco dev'essere chiaro senz'essere troppo vivace. Più il pezzo è spesso, più il fuoco, dopo i primi istanti di cottura durante i quali le superficie sono staggite ossia irrigidite, dovrà essere moderato, altrimenti il pezzo sarebbe calcinato prima che l'interno venga raggiunto dal calore.

Nella Scozia usano, qualora il pezzo da grigliare abbia più di 2 cent. di spessore, d'immergerlo, per un lieve istante, nell'acqua bollente salata; e, dopo averlo lestamente asciugato colla salvietta e quindi spalmato con burro tiepido, lo mettono sulla gratella. Per tal modo s'evitano gl'inconvenienti segnalati più sopra, perchè il lieve straticello superficiale, coagulatosi durante la brevissima immersione, impedisce al suge di colare, come pure le superficî sono meno soggette a carbonizzarsi e calcinarsi.

Se avviene che, per il grasso che cola sui carboni ardenti questi avvampino, occorre ritirare la gratella e gettare una presa di sale sul fuoco per abbattere la fiamma e dissipare il fumo.

La carne sarà cotta se premendo col polpastrello del dito nel centro, la si sentirà soda; dipende poi dal gusto del commensale il lasciarla ancora meno o più sul fuoco, secondo la desideri più o meno al sangue, oppure molto cotta. Evitate di girare la carne ad ogni istante se non volete perdere del sugo; e benchè vi siano graticole chiuse che si possono girare da una parte e dall'altra senza toccare le carni e che perciò facilitano la constatazione del grado più o meno avanzato di cottura della parte rivolta sul fuoco, tuttavia, per quelle non girevoli, vi potrete assicurare della cottura della parte suddetta, sollevando un poco la carne coi rebbi della forchetta (senza pungerla però), e se vedrete che la parte è di un bel colore bruno dorato, voltatela dall'altra faccia, evitando di pungere la carne; ed appena voltata, ponete qualche pezzettino — grosso come un cece — di burro, sulla parte cotta, per abbonirla.

Salse e guarnizioni per arrosti comuni.

Sugo per arrosti. — Il sugo delle vivande arrostite — sia di pollame che di selvaggina — ha per base essenziale lo sdiacciamento dei residui grassi (*gratins*), che rimangono aderenti al fondo delle casserole, o della ghiotta o leccarda, che sarà tanto migliore se fatto coll'acqua calda e tale da riuscire ben chiaro, succoso e di bel colore, trasparente, legato come una semidiaccia, mercè la riduzione.

Per ottenere simile risultato, fa d'uopo che questo sugo non sia stato in rapporto colla pezza di carne che l'accompagna, che la ghiotta non abbia del grasso arsiccio (*graillon*), e che il fondo metallico della medesima non sia bruciacchiato (*grésille*).

Nei Ristoratori, dove i rosti vengono dettagliati, si necessita d'una enorme quantità di sugo, per i molteplici accompagnamenti; perciò vi si supplisce preparando anticipatamente un fondo ottenuto con ossa, parature ed altri ritagli della medesima natura della pezza. Queste parature ed ossicini vengono posti direttamente nella placca con un po' di grasso ed arrostiti. Poscia queste ossa e ritagli rostiti vengono posti in casserola, bagnati con acqua tiepida tanto da coprirli, salati in rapporto di 3 gr. per litro di liquido, e vi si aggiunge lo sdiacciamento di quello contenuto nella placca, praticato coll'acqua. Questo sugo ottenuto viene cotto più o meno lungo tempo a seconda degli elementi che lo compongono; quindi viene sgrassato quasi totalmente, passato per la garza, messo in serbo per venire impiegato per lo sdiacciamento. Per tale scopo, appena il rostito viene tolto dallo schidione o spiedo, versate nella ghiotta (senza toglierle tutto il grasso) la quantità di sugo che credete necessaria; fatela ridurre a metà, passatela per la garza, e sgrassate allora quasi intieramente (1).

Crescione per arrosto. — Il Crescione di fonte è quello che più ordinariamente si serve cogli arrosti; deve essere freschissimo; ben lavato e scolato, lo si condisce al momento con sale e aceto. Di solito lo si dispone in gruppo accanto all'arrosto.

Crostoni per arrosto. — Cogli arrosti di selvaggina si servono dei crostoni, tanto di pane come di polenta (*se sono di polenta, lasciarla raffreddare prima di tagliarli*), fritti semplici o guarniti; i primi sono

(1) *Molti rinomati cuochi, come A. Escoffier, considerano un errore di sgrassare completamente e di chiarificare i sughi dei rosti. Fanno giustamente osservare che i sughi per rosti non devono essere trattati come i consumati, conciossiachè si toglie considerevolmente del loro sapore volendoli troppo chiarificare per renderli più graditi alla vista. Per i rosti di selvaggina di penna, il sugo dev'essere ricavato dallo stesso selvatico, o in difetto di questo, la ghiotta dev'essere sdiacciata con qualche goccia di cognac ed acqua; oppure con del fondo di vitello, che essendo di gusto neutro, non altera quello della selvaggina proveniente dallo sdiacciamento.*

semplicemente colorati nel burro; gli altri sono guarniti con un'apparecchio preparato colle interiora della selvaggina, ma non sono generalmente applicabili a tutte le specie; i tordi, le beccacce e le beccaccine sono a un dipresso i soli capi di selvaggina le cui interiora sono adatte per tale impiego; circa il modo di preparare l'apparecchio per guarnire i crostoni veggasi quanto è detto nella formola concernente l'ammannimento delle beccacce, e le formole 651 e 652, a pag. 239 del 1.° volume, nei *Fuori d'opera*.

Salse ed apparecchi per arrosti all'inglese.

Hanno salse speciali, tra le quali quella di marmellata di pomi (*Apples sauce*), quella al pane (*Bread sauce*), che servono per pollastre, capponi e tacchini; quella di midolla di pane grattata e fritta (*Bread cramps*); quella di passato di bacche rosse di mirtillo (*Crawberry sauce*) che servono specialmente per l'oca, l'anitra domestica, pel germano, pel porco e pel tacchino; quella di gelatina di ribes (*Goosberry sauce*), che serve anche per le anitre come pure per varii rostiti, specialmente quello di bilombata di bue (*Baron o Sirloin of beef*); quella composta con aceto, ribes, soffritto di cipolla, dadolata di prosciutto, ed altri ingredienti, speciale alla grossa venagione, particolarmente al capriolo (*Roebuch sauce*); quella composta, detta « alla diavola » (*Devilled sauce*), per volatili rostiti sulla gratella; quella di panna all'inglese (*Cream sauce*), per vitello arrosto; così, pure, per i rosti di vitello, il così detto sugo colorato (*Brown grawy*); quella al vino di Porto, che accompagna specialmente le anitre selvatiche (*Porto wine sauce*); quella al rafano (*Horse radish*), detta anche *Albert sauce*; quella peverata e quella al pimento rosso del Cile (*Red-Chilies sauce*); quella con ribes ed altri ingredienti che accompagna le grosse pezze di selvaggina da pelo (*Victoria sauce*); quella che accompagna le anitrelle ed altre pezze (*Yorkrsire sauce*); quella alla salvia, alla menta, ai sottoaceti (*pikless*); ecc.

Inquanto a farcie, gl'inglesi impiegano, particolarmente per tacchini, anitre, anitrelle d'Aylesbury ed oche, quella colla Salvia ed altre anche utili per porchetta e vitello.

3552. - Guarnitura con salvia. — Fate cuocere al forno, colle loro pellicole, 3 o 4 grosse cipolle (come quelle romagnole); quindi sbucciatele e tritatele finamente; passatele al burro con 5 gr. di salvia verde (oppure disseccata); aggiungeteci egual quantità di midolla di pane imbevuta di latte quindi spremuta; così, pure, aggiungete metà del loro peso di grasso d'arnione di vitello tritolato; col quale apparecchio voi farcirete le suddette pezze.

3553. - Veal Stuffing. — Tritolate, a parti eguali, del grasso di bue, della midolla di pane e del prezzemolo; aggiungete 3 uova per chilogrammo dell' apparecchio; condite ed aromatizzate con sale, pepe e noce moscata.

3554. - Yorksire Pudding. — Mettete in terrina da 250 a 300 gr. di farina, stemperatela con 4 decil. di latte freddo e 5 uova intiere; aggiungete un grano di sale, un decilitro di grasso d'arnione fuso e depurato, poco pepe e odore di noce moscata e frullate bene. L'intriso così ottenuto lo passerete per setaccio; coprite il fondo d'un gran tegame a bordi rialzati con uno strato di grasso fuso; quando sarà raffreddato, versateci dentro il composto che avrà lo spessore di 1|2 cent. Ponete il tegame su fuoco tenue o meglio nel forno; 30 minuti dopo, alcuni lo depongono nella ghiotta onde s'imbeva del grasso colato dal rosto; rivoltate il pudding per cuocerlo altri 30 minuti. Per servirlo, dettagliatelo a quadrettini od a losanghette, che deporrete in piatto a parte, per accompagnare, insieme ai soliti legumi cotti a vapore, particolarmente il *roast-beef*, come si usa generalmente in Inghilterra.

3555. — Roast-Beef all'inglese.

Il bue arrosto — anche detto *rosbiffe*, con voce ammessa dall'accademia della Crusca — come si fa in Inghilterra (vivanda tipica per eccellenza), non è tanto facile l'essere eseguita in Italia: vuoi perchè non alleviamo i giovani buoi a questo solo scopo d'ingrassarli senza farli mai lavorare, per poi ammazzarli quando sono al punto desiderato; vuoi perchè non si vuole accordare quel tanto tempo di frollatura alla lombata, necessaria per ottenere un tenero *roast-beef*. Infatti gl'inglesi, oltre allo scegliere una bella lombata di giovine bue, la lasciano mortificare per varii giorni — fino a che può mantenersi fresca — il che è difficile ottenersi, se non in rari casi, fuori dell'ambiente inglese.

Tagliate sul centro d'un lombo (V. *Sirloin*) un pezzo da « rosbiffe », di 30 a 40 cent. di lunghezza, senza staccarne il filetto gentile; accorciate la faldella, menomate lo spessore del pannicolo adiposo che ricopre il filetto, qualora fosse esuberante di grasso; quindi legate con spago il « rosbiffe », serrando la faldella sul fianco; coprite la superficie superiore con doppio foglio di carta untata, sostenendolo con cordicella: ponete il « rosbiffe » nello spiedo a graticchio, all'inglese, che non perfora le carni, e fate partire d'innanzi a vivo fuoco, irrorandolo, sull'inizio, con grasso di marmitta purificato, quindi con l'unto che cola nella leccarda, mantenendo sempre vivo il calore, concedendogli da un'ora e mezza a due ore di cottura, a seconda se il pezzo è di 3 a 4 kgr. di peso. Appena il « rosbiffe » sarà cotto, dovranno le carni, all'interno, avere un colore rosato e possedere tenerezza e succosità alla pressione. Bisogna avvertire che, circa 20 minuti prima di spiedare il « rosbiffe », si dovrà togliere l'involucro cartaceo, affinchè si colorisca bene all'esterno; lo si gusta di sale, e poi lo si spieda, lo si slega e lo si depone su d'un piatto, così detto « a serbatoio » come usano gl'inglesi, appoggiandolo di preferenza sul filetto. A parte, servirete delle radici di rafano raschiate, o meglio, una salsa di rafano, ed anche delle patate cotte a vapore, oppure nell'acqua e sale.

NB. Il « rosbiffe » è più conveniente tagliarlo a tavola che mandarlo già tagliato. Nei buoni « rosbiffi » non si taglia che il grosso filetto; in quelli di dubbia bontà non si taglia che il filetto gentile, dopo avere eliminate le parti esterne. Lo si taglia a fette trasversali, larghe il più possibile e sottili; con le dette fette non deve essere servito che il sugo delle carni scolanti nel piatto a serbatoio.

3556. — Lombata di manzo in " Roast-beef „.

Tagliate cinque o sei costate del centro di una bella lombata, lasciandovi il filetto ed un poco del suo grasso: paratela, salate il filetto, copritelo colla faldella, legatela e rotolatela in un gran foglio di carta unto di burro, che pure legherete. Ponetela in uno spiedo all'inglese, onde non forare la carne; badate che il fuoco sia ben disposto pel lungo e pel largo, e che la carne non riceva eccessivo calore. Necessiteranno anche più di tre ore perchè la carne sia cotta, ma naturalmente il tempo della cottura corrisponderà alla grossezza della lombata, e cioè, se essa è piccola ci vorrà tempo minore. Fate che la carne prenda colore poco a poco, bagnandola sempre col suo unto. Quando l'arrosto incomincierà a sentire il calore, avvicinate sempre più lo spiedo, curando di diminuire il fuoco, conservando molte brage. Levate allora la carta onde possa colorirsi la carne, salatela e tenetela ancora sullo spiedo per una ventina di minuti, poscia levatela, slegatela e ponetela sopra una teglia per qualche minuto in stufa. Lucidatela a diaccia con pennello, e ponetela su piatto largo a serbatoio, con tutto all'intorno dei gruppi di patate tornite a foggia di grosse olive, e lessate con burro e sale; servite in una salsiera del sugo chiarificato al profumo di tartufi; in un'altra salsiera della salsa di rafano, e un piatto di legumi lessati, disposti a gruppi

3557. — Arrosto di Bue all'inglese *(Baron of beef* ovvero *Sirloin of beef).*

È una vivanda tradizionale pel *Christmas* (Natale) nei grandi Circoli inglesi, dove John Bull si diletta, di quando in quando, ritornare alle ataviche vivande omeriche dei Briti. Il *baron* o *sirloin* di bue comprende i due lombi ed una parte delle coste di prima in un sol pezzo colossale. Questa bilombata viene avvolta con una pastetta fatta d'intriso di farina nell'acqua calda, addizionata e mescolata con un quarto di grasso di bue tritolato e salato. Quando la pezza messa allo spiedo si giudica sia stata raggiunta dal calore sotto l'involucro o corazza di pasta, questa viene rimossa, affinchè la detta pezza si colori come di regola. Il tempo medio di cottura, a fuoco quieto e regolare, si calcola dai 10 ai 12 minuti per Kg. Il rosbiffe di bilombata viene accompagnato da quei crespelli, detti *Yorkshire puddings,* che già menzionammo alla form. 3554.

3558. — Arrosto di lombata di vitello all'inglese.

Farcite la lombata e la spalla con del *Veal Stuffing,* come precedentemente menzionammo alla form. 3553, e ponetelo a rostire (dopo averlo imballato come il sopradetto *sirloin,* oppure bardellato con lardone) allo spiedo; oppure cotto al forno, irrorandolo frequentemente. Servitelo accompagnato da *bacon* (ventresca di porco, affumicata) o da prosciutto bollito, spolverato con pan grattato di midollo finamente setacciato.

3559. — " Rumpstecks „ sulla graticola, all'inglese.

Tagliate delle fette sul culaccio (1) di bue — ma giovane ed ingrassato senza avere mai lavorato — oppure (come più adatto ai nostri bovini): prendete il culaccio d'un giovine bue; sopprimetene l'osso, e dividete trasversalmente la « punta di culaccio » a fette di un cent. e mezzo di spessore; battetele, spolveratele con pepe e sale, inumiditele con del burro fuso o della sugna; ponetele sulla graticola e fatele rostire durante un quarto d'ora, su buon fuoco, rivoltandole; disponete, su d'un piatto a parte, delle patate cotte a vapore, che servirete contemporaneamente alla carne.

3560. — Onson-Kebap, rostito alla turca.

Tagliate un pezzo di filetto di bue a grossi rettangoli; conditeli con sale e pepe; infilzateli in uno spiedino, alternandoli con delle fette di grasso di coda di montone (2) e qualche foglia di lauro; serrateli strettamente e fateli cuocere al fuoco da girarrosto o alla napoletana; quando le carni sono cotte a punto, salatele, spiedatele e disponetele sul piatto. Potrete anche metterle su d'uno strato di *pilao* di riso.

---

(1) *Gl'inglesi stimano poco il filetto cotto sulla graticola e vi sostituiscono delle fette tagliate sul culaccio, dette* rumpstecks.

(2) *In Turchia, come in Grecia, hanno dei montoni* steatopigi *(cioè coi glutei molto grassi), per modo che alla radice della coda vi è una borsa di grasso come quella che involge gli arnioni o rognoni, ma di un volume tale che talvolta raggiunge i 10 Kgr., al punto che quelle code di agnello, quando essi sono vivi, vengono adagiate su d'un carrettino, per poterle trascinare. Ora questo grasso tien luogo, nella cucina turca, del lardo, che, come per gli Ebrei, è proibito dalla loro legge dell'Islam di servirsene. Essi apprezzano molto il grasso di montone che costituisce, come il grasso d'oca per gli Ebrei, il loro unto favorito.*

3561. — Sella di montone alla viennese.

Preparate una sella di montone infrollita al punto giusto; mozzatene gli ossi delle coste sotto le faldelle e tagliateli poi diritti. Colla punta di un coltello spezzate, di distanza in distanza, gli anelli della spina dorsale affinchè rimanga diritta e tesa durante la cottura; ciò fatto, rotolate la faldella al disotto, dando al pezzo la forma rotonda. Involgetela in un foglio di carta unto di burro, legando bene con spago, e mettetela allo spiedo innanzi a fuoco moderato, accordando alla sella un'ora e più di cottura, avendo l'avvertenza di tenerla bagnata col proprio unto. Prima di toglierla dallo spiedo, levatele la carta e lasciatela ancora, così disimballata, per circa 20 minuti, affinchè si colorisca meglio. Tolta dallo spiedo, ponetela in una teglia, dopo averla diacciata mediante il pennello, con un buon fondo, e mettetela alla bocca del forno. Staccate poi i due filetti dalla sella, tagliateli un poco per isbieco, rimetteteli sullo scheletro della sella, al loro preciso posto; il tutto ben situato dentro piatto da rilievo; guarnite d'ambo le parti con crostatine di paparelle farcite con una dadolata composta di carciofi diacciati, garzuoli di sedano bragiati ed un cordone di purèa, ben sostenuta, di spinaci. Servite, a parte, della semidiaccia.

3562. — Cosciotto d'agnello all'orientale.

Mediante lardatoio steccatelo tutto con fette di lardone (gli orientali lo steccano con pezzetti del grasso della coda), condite con sale e pepe; ungetelo con burro e latte. Ponetelo a girare nello spiedo d'innanzi a fiammata viva. Salatelo a mezza cottura.

3563. — Groppa d'agnello alla Parmentier.

Scegliete una groppa o « sella » d'agnello, bianca e grassa; salatela all'interno, e poneteci anche un ramoscello di timo, oppure ciocche di rosmarino ed un pezzetto di burro. Arrotolatela ed inviluppatela nella sua reticella o teletta che la tappezza internamente, e legatela con spago. Imberciatela nello spiedo e fatela cuocere d'innanzi a fuoco ben chiaro. (Saranno necessarî 40 minuti per la cottura). Irrorate, di quando in quando, con burro fuso misto a qualche goccia di sugo di limone, ed occorrendo, con qualche goccia d'acqua, *mai con brodo*. Nel frattempo, fate cuocere, in acqua salata, delle patate novelle di eguale grossezza, avvertendo che la cottura di queste coincida con quella dell'agnello, perchè le patate, per essere buone, non conviene aspettino. Appena l'agnello sarà cotto, cioè allorquando avrà assunto un bel colore bruno dorato, salatelo, e spiedate. Aumentate il sugo della ghiotta o leccarda con del buon sugo di carne e qualche goccia di succo spremuto di limone. Rizzate la sella d'agnello su piatto ben caldo; guarnitela tutto all'intorno colle patate bollenti, ed accompagnate la vivanda, in salsiera a parte, con il sugo della leccarda. Servite con tondi caldissimi.

3564. — Cuore d'agnello arrosto.

Tritate una piccola cipolla con altrettanto di salvia e di prezzemolo; mescolate con doppia quantità di midolla di pane e di burro, condito con pepe e sale. Fendete il cuore dell'agnello e nettatelo dai grumi di sangue; quindi riempitelo con il suddetto apparecchio; inviluppate il cuore in una porzione di reticella di porco, oppure di bardelle di lardo. Fatelo rostire innanzi a fuoco moderato, durante 30 a 35 minuti, irrorando sovente. Servite col proprio sugo della ghiotta, o meglio con salsa italiana.

3565. — Arrosto d'interiora di pecora alla sarda *(sa corda)*.

Prendete le budella di una pecora (*sos mazzammini*), oppure d'un agnello, ripulitele e lavatele ben bene nell'acqua calda, soffregandole anche, con qualche « buccia » di limone già spremuto; quindi avvolgetele, a guisa di spirale, intorno ad uno spiedo (*al palo*), cospargendole con pepe e sale; ponetele a cuocere a fiamma moderata, umettandole con succo di limone. Si otterrà quell'arrosto di cui i sardi sono ghiottissimi e che chiamano, dalla forma di corda che assume cotto nello spiedo, *sa corda*.

3566. — Lombata di maiale alla veneziana.

Mettete un bel pezzo di lombata di maiale in un recipiente, e ricopritelo di latte fino a sorpassare il livello della carne; lasciatevelo macerare durante 12 ore. Quindi ritiratelo, asciugatelo, salatelo ed uniteci delle bacche di ginepro contuse, con altre erbe aromatiche a piacere. Ponetelo nello spiedo; esponetelo al vivo calore della fiammata, e bagnatelo, di quando in quando, col latte freddo della concia ammollitiva. Servitelo caldo o freddo, a piacere.

3567. — Pesce di maiale arrosto.

Il « pesce di maiale » è quel muscolo bislungo posto ai lati della spina dorsale (muscolo lungo del dorso), che a Firenze chiamasi *lombo di maiale*.

Distaccate questo muscolo insieme colla pietra (arnione o rognone); tagliatelo a pezzetti, infilatelo nello spiedo, tramezzandolo di crostini e salvia, come si usa cogli uccelletti, ed ungetelo, come questi, d'olio d'oliva.

3568. — Filetti gentili di porco sulla gratella.

Tagliate da un filetto di porco la quantità di filettini gentili che vi occorrono e dello spessore d'un dito; passateli nell'uovo sbattuto, quindi nel pane grattugiato molto fino; poneteli incartocciati su graticola, su fuoco moderato e durante 15 minuti circa. Serviteli con salsa d'acciughe disfatte nel burro, oppure con salsa tartara, o *Soubise* a scelta.

3569. — Prosciutto fresco rostito con la peperata.

Prendete un piccolo cosciotto o prosciutto fresco; paratelo, segate il manico troppo prolisso, e ritirate l'osso (femore, detto del *quasi* dai francesi), senza guastare le carni tagliuzzandole troppo col coltello. Mettetelo a marinare, durante 24 ore a 26 ore, in una marinata o concia composta di cipolle e carote tagliate a rotelle, ciuffetti di prezzemolo, timo, lauro e vino bianco secco. Al momento di farlo cuocere, ritiratelo, asciugatelo bene, ponetelo nella gabbia dello spiedo girante, oppure infilzatelo nello schidione, e fatelo arrostire innanzi a fuoco vivo, avendo cura di irrorarlo frequentemente colla sua marinata che avrete versata nella ghiotta. Lasciate cuocere — calcolando 35 minuti per ogni mezzo Kg. di carne — fino a cottura completa. Spiedatelo, disponete il prosciutto sul tondo di servizio caldo ed infarfallatene il manico con riccio di carta tagliuzzata. Passate pel colino fino il sugo della leccarda; aggiungeteci un bicchiere di aceto, e fate ridurre su fuoco vivo; pepate accentuatamente; sgrassate, e servite la peperata in salsiera con-

temporaneamente al prosciutto. Trinciatelo a fette sottili e perpendicolari, configgendo la punta del coltello nello spessore della pezza dalla parte opposta all'osso del manico.

NB. — Se volete servirlo all'italiana, appena rostito, ponetelo su di una lettiera di maccheroni cotti all'italiana, oppure di riso cotto uso pilao, ed irrorate con salsa al pomidoro mista alla cozione sgrassata della ghiotta.

3570. — Prosciutto di Bajona nello spiedo.

Prendete un bel prosciuttino affumicato di Bajona, oppure di altra provenienza, ma di ottima qualità; paratene leggermente le carni, togliendo l'eccesso di grasso che le circonda, e mettetelo a dissalare in grand'acqua, sovente rinnovata, durante due giorni. In capo a questi, ponetelo a marinare, durante 24 ore, come si è detto per quello fresco. Al momento di cuocerlo, asciugatelo, ponetelo nello spiedo, e giratelo innanzi a fuoco chiaro, irrorandolo sovente colla marinata. Sarà cotto in capo a due ore o poco più. Quando sarà cotto e di bel colore, sgrassate il liquido della leccarda, ed aggiungeteci mezzo bicchiere di madera secco. Spiedate il prosciutto, parate bene il manico dal grasso, ed ornatelo con manichetto pieghettato di carta frastagliata. Disponetelo su piatto di servizio caldo e servitelo con la suddetta salsa calda al madera posta in salsiera a parte.

3571. — Prosciutto d'York all'inglese.

Prendete un bel prosciutto giovane, affumicato, di bella forma, tenero e non troppo grosso. Segatene l'osso del gambo e quello sporgente della noce; lasciatelo diguazzare durante 5 ore nell'acqua, cuocetelo come di pratica, lasciandolo, dopo, nella propria cozione ancora per una mezz'ora. Levatelo, asciugatelo e dategli bella forma rotonda. Preparate una pasta di alzata, piuttosto magra, composta di farina, una o due uova, 100 gr. di strutto, sale, e bagnate con poca acqua: fatene un foglio di pasta sottile e grande; avviluppatene il prosciutto, e colla pasta che avanza decorate artisticamente il disopra del suddetto: avvolto poi in un foglio di carta unta di burro, mettetelo nel forno, e cuocetelo per un'ora, sempre bagnandolo con grasso: levateci dopo la carta, fateci una apertura nel centro e introducetevi un buon bicchiere di marsala; richiudete l'apertura con pasta e ritornatelo a cuocere per mezz'ora. Baderete che non prenda colore scuro: deve riescire color biondo, come un pasticcio: pronto, mettetelo, senza tagliarlo, su piatto con tovagliolo, servendo a parte un piatto di legumi misti: fagiolini verdi, piselli, carote e cavolfiori cotti in acqua e sale, poi passati al burro. Servite a parte della salsa madera.

3572. — Arrosto di porco all'inglese.

Generalmente si prendono i quadrelli e filetti dei giovani porchetti, lasciando la cotenna aderente alla pezza da rostire, così pure il lardo sottoposto; solamente vengono praticate delle profonde incisioni a losanga sulla cotenna affinchè il calore penetri la massa adiposa e carnea più direttamente. Il tempo di cottura vien calcolato in ragione di circa 20 minuti per Kg. L'arrosto di porco viene accompagnato immancabilmente da una di queste tre salse: quella con salvia e cipolle (*Sage and onions sauce*), o quella con il passato di mele (*Apples sauce*), oppure quella con il passato di bacche di mirtillo (*Crawberry sauce*).

3573. — Porchetto di latte farcito ed arrostito all'inglese.

Dopo avere preparato il porchetto per essere guarnito come di regola, lo farcirete con la farcia della form. 3552; quindi ricucitelo, e coricato dentro lo spiedo all'inglese lo porrete a girare davanti a buon fuoco ad arrostire come di pratica, ungendolo sovente con buon olio d'oliva. Cotto a punto, colla cute ben dorata e crostellante, lo servirete accompagnato da una purèa latteggiata di patate, oppure con una marmellata di mele poco zuccherata, addizionata, con 1/4 del proprio peso, di uva passa di Corinto, ben scelta, monda, lavata, e disacinata.

Degli arrosti di pollame.

« Si deve vedere nelle pollastre — dice Grimod de La Reynière, con quel tuono solenne, ponteficale che gli è proprio e serve di contrapposto a quello bonario, per quanto magistrale, di Brillat Savarin — uno dei più belli, dei più fini e dei più succolenti rostiti che abbiano mai onorato lo schidione; e se le loro interiora verranno rimpiazzate da tartufi eccellenti, e noi le lasciamo girare davanti al fuoco chiaro, tutta la casa sarà imbalsamata da quel profumo delizioso. L'umile crescione potrà rimpiazzare, al bisogno, il tartufo opulento, ma farà d'uopo aguzzarlo con dell'aceto forte e rimpinzarne la pollastra soltanto al momento ch'essa avrà raggiunto la sua ultima e gloriosa destinazione; sarebbe offendere una pollastra il pungerla quando è destinata allo spiedo. Una buona bardella d'un lardo grasso e untuoso è l'abbigliamento ch'essa preferisce, e bisogna confessare che quello è il più che le convenga ed il più decente. Essa vale tanto per sè stessa che sarebbe bruttarla il cercare di pararla; ond'è il caso di dirle con l'amoroso Orosmane:

L'arte non fa per te; non hai bisogno ».

Salse generiche per arrosti di pollame e selvaggina.

Gli arrosti di pollame o di selvaggina si servono generalmente accompagnati da salsa col pane (*bread-sauce*); oppure da peperata (*poivrade*), oppure da conserve di bacche di mirtillo, di cinorrodi, o da marmellate come quelle di pomi, di prugne, e finalmente dalle gelatine di ribes, d'uva spina come nella salsa detta di Venagione (*à la Venaison*), col sugo d'arrosto di selvaggina, con aceto, pomodoro e sugo di limone.

In Inghilterra, per alcune specie di selvaggina, e indipendentemente dalle altre salse: alla menta, alla Cumberland, ecc., si serve sempre, in una salsiera a parte, della mollica di pane colorata nel burro.

3574. — Capponcine arrosto all'inglese.

Allestite due pollastre o capponcine; riempite loro il petto con farcia di pane mista con metà del suo volume di grasso d'arnione di manzo tritato, ultimata con qualche tuorlo, e gustata con sale, pepe, cipolla trita e cotta nel burro. Imbrigliatele, bardatele, mettetele nello spiedo; fatele rostire, cospargendole con burro sciolto. Cotte di bel colore, salatele, ritiratele dallo spiedo, trinciatele, disponendole come si dirà pei tacchini novelli (V. form. 3581); lucidate la superficie delle pollastre con diaccia; accomodate il ripieno d'ambo le parti, e servitele con una salsiera di buon sugo ristretto.

3575. — Cappone con tartufi arrosto.

Pulite un bel cappone fino, senza aprirlo di dietro, staccate la pelle dal petto, ed introducete delle lame di tartufi ben distese sotto la cute. Pestate nel mortaio 300 gr. di lardo e passatelo per staccio, sbucciate 500 gr. di tartufi neri (se sono piccoli interi, se grossi tagliateli in due); scaldateli con poco grasso di maiale in una casserolina con sale, pepe e spezie; quando saranno freddi, mischiateli col lardo e farcite il cappone; cucite la pelle dell'apertura del collo e imbrigliatelo per arrosto; situate sul petto una larga fetta di lardo affrancata con due lacci di funicella e ponetelo in una terrina ovale unendovi le sbucciature dei tartufi; coprite la terrina e serbatela in fresco per 24 ore ed anche più, poi inviluppatelo in un foglio di carta unto di burro e ponetelo nello spiedo inglese onde non forarlo, oppure in teglia al forno, bagnandolo sovente col suo unto; 20 minuti prima, togliete la carta onde possa prendere colore; salatelo bene e trinciatelo come di pratica, riunitelo su piatto ovale con in testa i tartufi, diacciate il cappone e i tartufi con semidiaccia al fumetto di tartufi e servite a parte la rimanenza in salsiera.

3576. — Capponi arrosto nella pelle di porcelletto.

S'addice questa denominazione agli arrosti di polleria: tacchini, capponi, polli, pollastre, piccioni, ecc., che non siano bardati, nè lardellati, ma fatti cuocere in modo da ottenere la pelle croccante.

Allestite come di pratica due capponi, riempite il loro petto con burro, imbrigliateli, collocateli nello spiedo per cuocerli a fuoco moderato; dopo mezz'ora di cottura, ravvolgete entro carta un pezzo di lardo grasso, conficcatelo sulla punta d'una asticciuola di ferro, infiammatelo e lasciate cadere il grasso bollente sulla pelle dei capponi; verso la fine della cottura ripetete l'operazione (il grasso bollente ha per effetto di affrettare la cottura e rendere la pelle croccante). Per ultimo salate i capponi; ritirateli dallo spiedo, collocateli l'uno accanto all'altro di traverso del piatto; tagliatene le coscie in due e disponetele a fianco dei carcami dopo averne soppresse le zampe. Tagliate i filetti del petto, lasciando loro attaccata buona porzione delle carni; parate le ali e collocatele sulle coscie; dividete i petti per il lungo, metteteli sui carcami ripristinandone la forma; lucidate a diaccia i capponi; velate il fondo del piatto con buon sugo.

3577. — Polli arrosto con crescione.

Allestite due polli, fiammeggiateli; riempite loro il petto con un pezzo di burro; imbrigliateli; imberciateli nello spiedo, cuoceteli a fuoco moderato per circa un'ora; quando saranno di bel colore dorato, salateli, slegateli, mozzate loro le zampe e le punte delle ali; tagliate ogni pollo in sei pezzi (la parte superiore del petto divisa in due); tagliate le coscie in due parti, senza distaccarle; disponeteli in bell'ordine su un piatto: le coscie sotto i filetti ed il petto sopra; collocate ai lati due mazzolini di crescione. Serviteli accompagnati da una salsiera con buon sugo chiaro e ristretto.

3578. — Pollastrini arrosto alla polacca.

Scannate sei pollastrini, gettateli tosto nell'acqua ben calda per spennacchiarli subito; asciugateli e fiammeggiateli per togliere la caluggine o peluria. Mettete in una terrina 300 gr. di mollica di pane fresca grattugiata, amalgamateci assieme, mediante cucchiaino, 200 gr. di burro fresco non sciolto, in modo di formare una pasta dura; aggiungete un

pizzico di prezzemolo trito; asciugate internamente i pollastrini con un pannolino, e riempiteli colla pasta già preparata; chiudete le aperture e collocateli su uno schidioncino attraversandoli di fianco, assicurateli sullo spiedo e cuoceteli a fuoco vivace, cospargendoli, mediante pennello, con burro sciolto; 20 minuti basteranno per cuocerli; 5 minuti prima di toglierli dallo spiedo, irrorateli con burro sciolto, spolverizzateli con mollica di pane grattugiata fresca; salateli, e quando il pane sarà leggermente colorato, ritirateli; sbrigliateli e tagliate ciascuno in due parti nel mezzo; riformateli disponendoli sul piatto gli uni a fianco degli altri e cospargeteli semplicemente col burro della loro cozione.

3579. — Tacchino arrosto con tartufi.

Allestite come di pratica un tacchino ben pasciuto, tenero e non troppo grosso. Levateci l'osso del petto e sollevate la pelle dei filetti sullo sterno. Prendete 600 gr. di tartufi neri di Norcia, piuttosto piccoli ma di buona qualità; sbucciateli e fateli scaldare in una casserola con poco grasso di maiale, sale e pepe; ritirateli subito. Pestate nel mortaio 300 gr. di lardo di ventresca piuttosto magro, passatelo per lo staccio, ponetelo in terrina, unitegli i tartufi, mescolate bene e farcite con questo apparecchio il tacchino. Fate pure scorrere delle fette di tartufo sul petto, sotto la pelle, cucite le parti aperte; accosciate il tacchino colle zampe allungate per arrosto e serbatelo in fresco in una terrina ovale o casserola ben coperta per due giorni. Al momento di cuocerlo, bardate il petto con larghe fette di lardo, inviluppatelo in foglio di carta unta e ponetelo nello spiedo all'inglese, onde non forarlo; mettetelo a fuoco ben disposto, affinchè prenda calore da tutte le parti; procurate che il fuoco non sia troppo ardente, specialmente dopo la prima mezz'ora; tenete sempre bagnato del suo unto il tacchino. Per la cottura occorreranno non meno di due ore e anche più; 20 minuti prima di essere al punto, toglietegli la carta onde possa prendere colore, e salatelo a dovere; levatelo dallo spiedo, sbrigliatelo; tagliate le due coscie e ponetele su un piatto riunite; staccate i filetti del petto dall'osso sternale; appoggiate il carcame sopra le coscie, tagliate le ali lasciando loro poca carne; tagliate il petto a fette sottili nel senso della loro lunghezza, riunitele alle ali, ed appoggiatele sul carcame con sotto le coscie. Coi tartufi formerete due gruppi in testa del piatto; salsate il tacchino con sugo all'essenza di tartufi e servite a parte una salsiera con salsa di tartufi di Norcia.

3580. — Tacchino in carta alla veneziana.

Introducete nell'interno del tacchino, già preparato come di regola, un panino involto nel prosciutto; legatelo con spago ed avvolgetelo in un foglio di carta bianca, robusta e ben unta. Ponetelo nello spiedo, così ravvolto, e lasciatelo cuocere nel proprio grasso alla fiamma vivace del fuoco di legno durante cinque ore.

3581. — Tacchinotti lardellati arrosto.

Allestite due tacchinotti ben teneri, imbrigliate e lardellate loro il petto con due linee di lardelli su ciascun lato dei filetti; lardellate similmente le coscie; metteteli nello spiedo e cuoceteli per circa un'ora, irrorandoli sovente con burro; cotti che siano di bel colore, salateli, ritirateli dallo spiedo, sbrigliateli e trinciateli operando come segue: distaccate prima le coscie, poi le ali con una parte del petto; poi dividete il carcame col rimanente del petto; tagliate il carcame in due pezzi e mettetelo da un lato del piatto;

sui carcami collocate il petto diviso in due pezzi, reintegrandolo; tagliate le coscie in due e disponetele a fianco del petto come pure le ali; disponete l'altro tacchinotto nella stessa guisa; lucidateli a diaccia entrambi; collocate un mazzolino di crescione su ciascun lato e serviteli con una salsiera di buon sugo e un'altra di salsa al pane all'inglese.

3582. — Galline regine lardellate.

Allestite quattro galline regine, asciugatele internamente con un pannolino, imbrigliatele, fiammeggiatele per lardellarle sul petto con lardo fino; mettetele nello spiedo per cuocerle a buon fuoco, cospargendole con burro cotto a giusta misura; salatele, ritiratele dallo spiedo per disimbrigliarle, tagliate ciascuna in tre pezzi, che luciderete a diaccia col pennello; disponetele sul piatto contornandole con limoni tagliati. Servitele accompagnate da una salsiera con buon sugo.

3583. — Galline regine arrosto alla lituana.

Ponete nello spiedo quattro galline regine, senza ottenere la perfetta cottura. Spiedatele, sbrigliatele e tagliatele in tre pezzi pel lungo lasciando intatto il petto e lasciando attaccati i filetti e le coscie; indi collocate fra le due parti laterali del petto un grosso pezzo di burro manipolato con mollica di pane, condito con pepe e prezzemolo trito; rimettete il petto nel mezzo, ricostituendo ogni gallina; avvicinate le une contro le altre in una casserola che le possa appena contenere; bagnatele con alcune cucchiaiate di ottimo gelo di carne ed il succo di 2 limoni; coprite la casserola, tenetela sulla bocca del forno; 10 minuti dopo, ritirate le galline per disporle su piatto di servizio; fate bollire il liquido, diluitelo con un po' di buon sugo e versatecelo sopra.

NB. — Nello stesso modo si cuoce l'ottarda granaiuola, ma che però lascierete un po' starnare, essendo la sua carne migliore se previamente infrollita.

3584. — Piccioni arrosto con sugo.

Allestite sei piccioni giovani e grassi; asciugateli internamente con un pannolino; tagliate loro le estremità delle zampe e delle ali; riempite il petto dei piccioni con un pezzo di burro, imbriglieteli e fasciateli di lardo; attraversateli di fianco con uno spiedino di ferro che assicurerete sullo schidione per cuocerli a buon fuoco e di bel colore; a tempo debito, salateli; slegateli e tagliateli nel mezzo in due, oppure in 4 parti; disponeteli sul piatto; diacciateli e versate sul fondo del piatto un po' di buon sugo ridotto.

3585. — Paperi arrosto.

Allestite due paperi, asciugateli internamente con un pannolino; riempitene il petto con farcia al pane mescolata con cipolla trita, cotta con un po' di salvia e qualche tuorlo d'uovo; imbrigliateli, collocateli nello spiedo ravvolti entro carta burrata, e cuoceteli per circa 50 minuti. Alcuni minuti prima di ritirarli, togieteli dall'involucro per farli meglio colorare; salateli e levateli dallo schidione; slegateli, tagliateli a pezzi di media grossezza, che disporrete a cespuglio su piatto adatto; disponete la farcia in due gruppi sui lati; lucidate a gelo le carni col pennello, e servite a parte un buon sugo ristretto nella salsiera. In Germania ed in Inghilterra si serve generalmente coi paperi una purèa di pomi acidi. Si possono farcire i paperi con marroni o con farcia di salsicciuoli.

3586. — Anitroccolo d'Aylesbury all'inglese.

Questo si farcisce colla salvia, si arrostisce e lo si accompagna con una gelatina di ribes, ovvero di *Apples-sauce* (salsa di pomi), come pure di *Crawberries-sauce*, a piacere.

3587. — Anitre arrosto alla portoghese.

Allestite due anitre, che siano piuttosto grosse ma giovani, con petto ben prominente e polputo; mozzate loro il collo, la testa, le zampe e le ali; imbrigliatele, bardatele con lardo fino e fatele cuocere nello spiedo come di pratica per un'ora circa; salatele, ritiratele sbrigliatele; trinciatele distaccando prima le coscie, indi il carcame dal petto; asportate i due filetti interi, tagliateli a fette per rimetterli sull'ossatura del carcame riformando il petto; le due coscie ponetele ai lati, tagliate in due pezzi. Guarnite il piatto con quarti di arancie sbucciate e sgranate. Ammannite pure un buon sugo con sapore di arancia, che servirete in salsiera a parte.

Arrosti di grossa cacciagione da pelo.

Il capriuolo, come il daino, il cervo, il camoscio, lo stambecco, il cinghialetto (1) e simili grosse pezze forniscono arrosti eccellenti che vengono preferibilmente ricavati dai cosciotti (*gigots*) e dalla groppa (*selle*). Vengono trattati, generalmente, mediante una marinata anticipata, anche di varii giorni, specialmente pel camoscio e per lo stambecco, come, pure, possono andarne esenti, se abbastanza giovani e frollite le carni. La groppa o sella comprende sovente i due quadrelli (*carrès*) aderenti. Il tempo di cottura allo spiedo puossi calcolare dai 12 ai 15 minuti per chilogrammo.

In Inghilterra, la cacciagione non la si pone in concia a marinare. Il sig. Suzanne nel suo ottimo libro: *La Cuisine anglàise*, consiglia, per conservarla mentre sta starnandosi e per evitarle l'umidità, di soffregare la pezza con farina addizionata di pepe, che allontana le mosche. Per rostirla, conviene pararla ed involgerla nella pasta come si disse per il « Bicosciotto (*baron*) di bue », e questa pasta verrà essa pure, a sua volta, inviluppata in una carta mantenuta a posto con legatura di cordicella. Il tempo di cottura, per una pezza di media grossezza, sarà di 4 ore, irrorando sovente. Sballate all'ultimo istante, irrorate, spolverate con sale e farina, e pennellate con burro fuso per far prendere colore alla pezza. Generalmente ogni rostito di cacciagione è accompagnato da una gelatina di ribes (rinomata quella di Bar nelle Alpi marittime); o da conserva di uvaspina, o dalla *Roe buck sauce*, opppure da *Patate chip* (Vedi **Erbaggi**).

Conserve e gelatine d'accompagnamento.

3588. - Gelatina di ribes. — Mettete in bacinella 2 kg. di ribes rosso e 500 gr. di ribes bianco; rimestate sul fuoco fino a che i frutti siano diventati tiepidi; poneteli in un traliccio che situerete sopra una terrina per raccogliere il succo spremuto torcendo a

(1) *Il cinghialetto o ruffulotto, di cui è ottimo il quadrello e la sella, viene trattato come lo schienale o lombata di porco. Viene accompagnato da sugo molto accentuato di spezierie ed aromatizzato col rosmarino.*

4 mani il suddetto traliccio. Ponete il succo sul fuoco in bacinella di rame non stagnata con 1 kg. di zucchero a pezzi per litro di liquido; rimestate colla schiumarola, e schiumate con cura. La gelatina sarà a punto, quando sortendo la schiumarola le goccie fanno « panno » (*nappe* dei francesi), rimanendovi attaccate. Versate la gelatina in alberelli intiepiditi a secco, e ricoprite poi con carta bagnata in acquavite.

3589. - Conserva di uvaspine. — L'uvaspina è un suffrutice come il ribes che produce un piccolo frutto trasparente più di quello di un chicco d'uva, d'un colore bianco verdiccio e talvolta rossiccio. I francesi lo chiamano *groseille à maquereau*, e se ne fa conserva per accompagnare le carni rostite, specialmente di selvaggina. Così, pure, il frutto serve per fare una salsa da pesci, specialmente per sgomberi o maccarelli rostiti sulla gratella.

Ponete nella bacinella 2 kg. di questi frutti, non più grossi d'un comune chicco d'uva; rimestateli, mentre stanno sul fuoco, fino a che siansi intiepiditi; versateli in un traliccio da cucina, molto spesso, e torcendolo, in 2 persone, spremetene il sugo, su d'una terrina. Ponete sul fuoco, dentro bacinella di rame non stagnata, 150 gr. di zucchero a pezzi con sufficiente acqua per fare un sciroppo spesso (alla perla); aggiungeteci il sugo d'uva spina; e cuocete rapidamente (durante 6 minuti circa d'ebollizione) finchè, ritirando la schiumarola, le goccie dello sciroppo non facciano panno (*nappe* dei francesi), rimanendo attaccate al mestolo bucato. Versate in alberelli precedentemente intiepiditi a secco.

3590. - Salse: Cumberland e Oxford. — Prendete 4 cucchiaiate di gelatina di ribes oppure d'uva spina disciolta; addizionateci: un decil. di vino d'Oporto, una cucchiaiata di scalogni triti e prelessati, una cucchiaiata di buccia fina d'arancia ed un'altra di buccia fina di limone tagliuzzate a giuliana e prelessate a lungo, il succo d'un arancia e quello di mezzo limone, una cucchiaiatina di senape, una punta di caienna e di zenzero. Mescolate bene gl'ingredienti. Serve d'accompagnamento alla venagione fredda.

NB. — La salsa *Oxford* è simile alla precedente, salvo che le buccie di arancia e di limone vanno ridotte a metà e grattate colla raspa anzichè tagliuzzate a giuliana.

3591. - Salsa per capriolo *(Roe Buck sauce).* — Soffriggete nel burro: 100 gr. di cipolle, 80 gr. di prosciutto crudo tagliuzzato, e mazzetto guarnito; bagnate con un decilitro e mezzo di aceto, che ridurrete quasi a fondo; aggiungete 3 decil. di spagnola, e fate spogliare, durante 1/4 d'ora, degli elementi eterogenei alla salsa, dopo averla assaporata con sale e pepe. Ritirate il mazzetto, e mettete la salsa a punto con un bicchiere di vino di Porto ed una cucchiaiata di gelatina di ribes. Questa salsa accompagna tutte le pezze di cacciagione grossa ed anche talvolta Gigotti di montone marinati come il capriolo, il daino o il camoscio. (Vedere però la *Salsa fredda colla menta*, form. 1144, pagina 386 del I volume).

3592. - Salsa per capriuolo alla russa. — Appena tolta la pezza di capriuolo o di daino dallo spiedo o dal forno, staccate il fondo della ghiotta o leccarda mediante 3 decil. di buon sugo; ponete in casserola per riduzione; sgrassate e fate ridurre del terzo; mescolateci 2 decil. di spagnuola, una cucchiaiata di buona diaccia gelatinizzata e 2 decil. di panna acida (*smitana*). Tramenate la salsa col cucchiaio e quando sarà quasi legata e di bel colore e di buon sapore, passatela per stamigna, quindi ponetela ancora un'istante sul fuoco aggiungendo il succo di un limone, che farete incorporare mescolando leggermente.

Accompagnamento molto indicato per il Gigotto di capriuolo, di daino e simili, come pure per quello di montone previamente marinato ad uso selvaggina, quindi rostito nello spiedo.

3593. — Cinghialetto arrostito al palo alla sarda.

Prendete un cinghialetto di pochi mesi d'età, — che i sardi chiamano *ochisolso* — ucciso da qualche giorno; rasatelo accuratamente, mediante frammenti di grossa bottiglia, nessuna parte del corpo lasciando se non completamente rasa; sventratelo, sopprimete le interiora, apritegli ed asportategli il gozzo ed i canali giugolari, mozzate le gambe, lavatelo, gettatelo in vasca con acqua corrente e fatevelo diguazzare almeno 6 ore. Toglietelo dall'acqua, asciugatelo con un lino al di fuori ed internamente. Sciogliete sul fuoco 300 gr. di grasso di maiale ed ungete con questo, col pennello, il cinghialetto, per ogni dove; cospargetelo in giusta misura di sale, pepe a grani infranti e stecchi di rosmarino e spicchi d'aglio mondati ed introdotti nelle carni; ricomponete l'animale come se fosse intiero, accosciandolo, imbrigliandolo. Avvolgetelo ben bene in doppio foglio di carta bianca, unta con olio, e legatela intorno con spago; infilzate, da parte a parte, il cinghialetto con un piccolo palo, di ciliegio o di rovere, acuminato ad un'estremità e scorzato. Assicurate il cinghialetto ad un robusto schidione, ponendo dalla parte opposta un contrappeso per tenerlo in bilico e non faccia, girando, dei sobbalzi; oppure adagiatelo in un teglione ben capace, ad orli molto rialzati e con qualche bicchiere d'acqua dentro; cuocetelo a lento fuoco di legna arsa, o nel forno di calor moderato, ungendolo abbondantemente ed a brevi intervalli; tempo necessario alla cottura dalle 2 alle 2 ore e mezzo, secondo la grossezza. Alla fine, ritiratelo dal fuoco, spogliatelo della carta, deponetelo sulla teglia, esponetelo di nuovo al forno caldo onde fargli prender colore, ungendolo col grasso della propria cottura. Dovendo comparire su tavole di qualche distinzione, si lucida il cinghialetto spennellandolo con gelo fino di vitello disciolto al calore. Si serve, caldo o freddo, su grosso vassoio circondato di prezzemolo fresco e spicchi di limone, mandando a parte una succolente salsa piccante, od una poltiglia di mele acide e fresche — secondo gli usi esotici — oppure della gelatina di uva spina semplice, o accomodata con mostarda e filettini di buccia d'arancia e di limone imbianchiti, epperciò detta: salsa alla Cumberland.

3594. — Sella di cinghialetto arrosto.

Preparate una bella sella di cinghialetto, (*marcassin* dei francesi), senza levare il grasso che copre i filetti, mettetela in infusione per ventiquattro ore in marinata cotta. Scolatela prima d'attraversarla con una spranga di ferro e collocarla sullo spiedo; ravvolgetela entro carta butirrata, cuocetela per un'ora e un quarto, osservando che la carne riesca ben morbida, da ultimo disimballatela per salarla; levatela dallo spiedo, tagliatene i filetti e accomodatela su d'un piatto; diacciatela, versate un poco di sugo nel fondo del piatto e servite a parte una salsa piccante poco legata oppure una salsa di selvaggina.

3595. — Sella di daino lardellata arrosto.

Scegliete una sella di daino, di bella forma, tolta da un animale non ingrassato. Riordinatela regolarmente, collocatela in un recipiente dopo avere ritirato l'epidermide dei grossi filetti, cospargetela con un litro di marinata cotta e fredda, lasciandola infondere per sei ore; scolatela, steccatela con lardoni sui filetti, collocatela sullo spiedo e cuocetela, per un'ora circa, a buon fuoco, cospargendola con un po' della sua marinata e di burro. Cotta a dovere, salatela, toglietela dallo spiedo, disponetela su un piatto oblungo, versando un po' di buon sugo nel piatto; servite a parte una salsa piccante. La sella si può guarnirla con qualche mazzetto di crescione.

3596. — Sella di capriolo lardellata arrosto.

Accorciate le costole di una sella di capriolo, levate la pelle superficiale dei filetti, i quali steccherete con lardo su due linee per ogni filetto; collocatela sullo spiedo, pennellatela con burro e ravvolgetela in un foglio di carta oliata, legandola senza stringerla. Cuocetela a buon fuoco per 50 minuti circa, indi disimballatela, salatela; toglietela dallo spiedo per togliere i filetti, ripristinatela nella sua forma; accomodatela su d'un piatto, diacciandola, e versate un po' di buon sugo nel piatto stesso. Servite, in salsiera a parte, una salsa piccante, oppure una salsa di gelatina di ribes.

3597. — Dorso di daino all'inglese.

Parate il dorso o sella d'un daino senza toglierne il grasso; accorciate le costole; ungetela di burro col pennello, salatela e rinchiudetela in una grande sfoglia di pasta all'acqua; inviluppatela entro fogli di carta burrata; mettetela sullo spiedo all'inglese per farla cuocere per 3 ore, cospargendola sovente con burro. Cotta a giusta misura, levatela dallo spiedo, disimballatela e tagliate i due filetti in fette, lasciandola sul posto; disponetela su d'un piatto, diacciatela, versate un poco di sugo sul fondo del piatto stesso e servite con una salsiera di gelatina di ribes o d'altra salsa per selvaggina.

3598. — Quarto di capriolo arrosto alla polacca.

Mettete in infusione per sei ore, in marinata cotta, un quarto di capriolo; scolatelo, paratelo e steccatelo con lardo; collocatelo sullo spiedo e fatelo cuocere cospargendelo dapprima col suo grasso poscia con una piccola porzione della sua marinatura mescolata con panna. Cotto che sia, il quarto di capriolo, tagliatelo, disponetelo sul piatto, passate il fondo della leccarda per staccio in un tegame; sgrassatelo, fatelo restringere a densità di salsa leggera, ultimatela con un po' di gelo di carne e il sugo d'un limone, versatelo sul capriolo e servite a parte una gelatina di ribes.

3599. — Quarto di capriolo marinato.

Acconciate un quarto di capriolo, levando la pelle superficiale della noce; mettetelo in infusione per sei ore in marinata cotta; asciugatelo con cura per lardellarlo con lardo fino; infilatelo su d'una spranga di ferro; assicuratelo sullo spiedo e cuocetelo per un'ora cospargendolo con burro; salatelo, levatelo dallo spiedo per tagliarlo nel mezzo sulla parte superiore; disponetelo sul piatto, diacciatelo; incartocciatene l'osso con manichetto; versate un po' di buon sugo nel fondo del piatto e servite a parte una salsa di selvaggina, già preventivamente ammannita, con porzione del fondo della marinatura.

3600. — Giovane lepre lardellata arrosto alla Chinisech.

Allestite una giovane lepre; lavatela con 3 decil. di vino bianco; lardellatene le coscie ed i filetti della schiena; riempite il corpo con una metà di farcia al grattino e l'altra metà con farcia da chenelli, erbe e tartufi neri tritati, cui unirete un bicchiere di marsala. Cucite l'apertura, piegate le spalle, e accomodate le coscie al loro posto; piegate pure un poco la testa, e coll'ago di cucina e funicella affrancatela verso la schiena. Ponete la lepre su spiedo ben bilanciato, o meglio in quello a gabbia all'inglese, e cuocetela per

un'ora a fuoco vivo, tenendola bagnata col burro e lardo della leccarda; cotta che sia, salatela, levate l'unto dalla leccarda e bagnate la lepre, sempre sullo spiedo, con due cucchiaiate di buon aceto, quindi con due cucchiaiate di fondo chiaro e mezza tazza di vellutata. Versate sulla lepre un bicchiere di panna acida e levatela dallo spiedo; ponetela sopra teglia in stufa. Riducete intanto la salsa della leccarda, unendole il sugo d'un limone, e passatela per stamigna. Disbrigliate la lepre, tagliatela a fette, così pure la sella, come di pratica, onde sia facile servirsene, ed a pezzi non troppo grossi; riunite la lepre come se fosse intiera, e ponetela su piatto lungo, contornandola con dei crostoni di polenta al parmigiano, fritti color oro, e davanti alla lepre ponete dei mazzetti di crescione; salsatela colla sua salsa ottenuta, e servite a parte una salsa di ribes.

3601. — Leprotti arrosto.

Allestite due leprotti, distaccate le spalle e il collo, disossate i petti, legate i muscoli addominali al disotto, ritirate l'osso del grosso della coscia senza romperlo, tagliate le zampe per incrociarle e mantenerle ritte attraversandole con una piccola asticciuola, parate le carni dei filetti e quelle del grosso delle coscie, ritirando l'epidermide per lardellarle con lardo fino; attraversate i leprotti con lo schidione, assicuratelo sullo spiedo per cuocerli a buon fuoco, durante 30 o 40 minuti. Da ultimo, salateli, toglieteli dallo spiedo, tagliate trasversalmente la lombata e le coscie, rimettete in forma i leprotti, accomodandoli, su un piatto con un poco di buon sugo.

Degli arrosti di cacciagione di penna.

Se consultiamo gli antichi *Epulari* italiani e *Libri di Cucina*, dal codice trecentista dell'anonimo, più volte citato, scoperto nella Biblioteca dell'Università di Bologna, da Olindo Guerrini, e venendo fino ai trattati di rosticciería del XVIII secolo, quanti animali pennuti noi non vediamo sfilare attraverso gli schidioni a manovella, ad arganello, ed a movimento da orologeria a pendolo!... Dal cigno alla grue, dall'airone alla cicogna, tutti gli uccelli dell'aria e dell'acqua vanno a finire rostiti. Ma chi mangia ora il cigno l'airone, la cicogna, la grù ed altri trampolieri come il porfirione, il fenicottero e simili? Eppure a quell'epoca erano assai stimati. Chi non ricorda la graziosa novella boccaccesca dell'arguto cuoco Chichibbio, che avendo avuto l'incombenza di far rostire una grue, non potè resistere alla tentazione di divorarne una gamba, tanto era solleticante il profumo ch'esalava quel trampoliero? Il padrone cerca invano la seconda gamba, fa chiamare il cuoco, che, come cadesse dalle nuvole, sostiene che le grue hanno una gamba sola, e si fa forte di dimostrarlo. All'indomani di buon mattino, il padrone con Chichibbio vanno a verificare nella prossima palude; sorprendono un gruppo di quei palmipedi ancora addormentati che stanno — come di loro abitudine — con una sola gamba poggiata a terra; mentre l'altra la nascondono piegata sotto l'ala.

— Vede — additando le grue al padrone — che ho ragione io, dice gongolando di gioia Chichibbio.

— Aspetta un poco — contesta il padrone — e, così dicendo, batte fortemente le palme delle mani tantochè, a quel rumore, svegliatesi le grue, s'affrettano a poggiare l'altra zampa a terra, prima di spiccare il volo. Vedi, che ora hanno due gambe, marinolo!...

— Embé! — replica Chichibbio — perchè non ci ha battuto le mani a tavola a quella grue, per farle mettere giù l'altra?

Con questo aneddoto passiamo, ora, alle formole dei rostiti di penna che sono in uso oggigiorno.

3602. — Fagiano alla Brillat-Savarin.

Avrete un bel fagiano arrivato al suo giusto punto di starnatura o frollatura; spiumatelo; steccatelo con cura, scegliendo il lardo più fresco ed il più fermo. Così parato, si proceda al suo « stoffamento ». Prendete 2 beccacce, disossatele e svuotatele per modo da farne 2 lotti: il primo con la carne, il secondo con gli intestini ed i fegati. Prendete la carne, e fatene una farcia, tritandola con del midollo di bue cotto a vapore, un po' di lardo raschiato, pepe, sale, ed erbuccie fine, e la quantità di buoni tartufi sufficiente per riempire la capacità interna del fagiano, e curando di fissare la farcia per modo che non abbia a spandersi fuori, caso non difficile, data la frollatura delle carni. Tuttavia vi si riesce mediante alcuni mezzi, come tra gli altri, sarebbe quello di tagliare una crostata di pane che attaccherete, mediante nastro di filo, e che servirà di facente funzione d'otturatore, ossia di tappo. Preparate ora la « rostita » di pane, che otterrete tagliando una larga fetta di pane che sorpassi, di due dita da ogni lato, il fagiano coricato nel senso di sua lunhgezza; prendete allora il fegato, gl'intestini delle beccacce, e pestateli con 2 grossi tartufi, un'acciuga, un po' di lardo raschiato, ed un pezzo conveniente di burro fresco. Spalmate uniformemente con questa pasta la fetta di pane o « rostita », che situerete sotto il fagiano « stoffato », o « imbottito », per modo ch'essa venga irrorata intieramente da tutto il sugo che decola dal fagiano durante che si rostisce girando nello spiedo. Quando il fagiano sarà cotto, servitelo coricato, con grazia, sopra la « rostita »; circondatelo di « arancie amare » (*bigarades*).

Brillat-Savarin che dà questa sua formola nel suo aureo libro, più volte citato, della *Fisiologia del gusto*, consiglia d'accompagnarlo, cioè di beverci sopra del buon vino vecchio dell'Alta Borgogna, come il solo degno d'irrorare quel fagiano. Il Italia ci beverete del vecchio Barolo.

3603. — Fagiani tartufati arrosto.

I fagiani maschi sono generalmente preferiti alle femmine, in ogni caso vogliono essere giovani, grassi ma principalmente infrolliti a giusta misura. Badate di non spennacchiare i fagiani che poco prima di allestirli. Allestitene due, asciugateli internamente riempiteli con tartufi sbucciati e salati, mescolate con lardo tritato, cucite le aperture, imbrigliateli, steccateli con lardo, ravvolgeteli entro carta burrata e teneteli in luogo fresco per ventiquattr'ore; attraversateli con un schidioncino per assicurarli allo spiedo per cuocerli a fuoco moderato, ma continuo, cinquanta o sessanta minuti. Cotti appuntino, salateli, collocateli su piatto fondo; disimbrigliateli, per distaccare anzitutto le coscie che taglierete ciascuna in due parti, poscia le ali con parte del petto, riordinate i carcami, collocateli nel mezzo del piatto oblungo, collocate i petti sovr'esse, dopo averli tagliati ciascuno in due pezzi, accomodate le due coscie sui fianchi, appoggiate le ali al petto rimesso in forma; disponete i tartufi in cespuglio attorno ai fagiani, lucidate a gelo gli uni e gli altri, servite con una salsiera di buon sugo o di salsa perigordina, poco legata, dalla quale avrete ottenuto un buon fumetto colle sbucciature dei tartufi.

3604. — Fagiani bardati arrosto.

Scegliete due bei fagiani; spennateli riservando intatta la testa con porzione del collo e le penne della coda. Sviscerateli, imbrigliateli e fasciateli ampiamente con una gran faldella di lardo tagliata sottile; cuoceteli nello spiedo, irrorandoli con burro; cotti che

siano, salateli, levateli dallo spiedo, sbrigliateli; riordinate la fasciatura di lardo, per rimetterla sul petto dopo averli trinciati, e messi sul piatto deposti sopra un grosso crostone di pane, o di polenta, appoggiando la testa e la coda mediante piccola spina assicurata al crostone; lucidate a diaccia i fagiani col pennello; guarniteli con crescione, ed i crostoni di pane ricopriteli con un poco di farcia. Servite con una salsiera di buon sugo ristretto.

3605. — Galli di montagna arrosto.

I galli di montagna detti anche « cedroni », se giovani, infrolliti e cotti a giusta misura, costituiscono un eccellente arrosto. I galli di bosco, comunissimi nel nord dell'Europa, sono pure tenuti in gran pregio; le due specie hanno molta analogia tra di loro, tranne che questi ultimi sono molto più voluminosi. Possono essere cotti arrosto tanto semplicemente con una lista di lardo sul petto, quanto steccati con lardelli. Il metodo per effettuare la cottura è lo stesso di quello indicato per le galline faraone ed i fagiani, vale a dire cospargendoli con burro.

Il petto di questa specie di selvaggina è la parte più delicata. Tagliate le carni in fette sottili su tutta la lunghezza del petto, le quali si collocano sul carcame, fiancheggiato dalle coscie tagliate in due pezzi, e diacciandole col pennello intriso di buon gelo. Guarnite il piatto con crostoni di pane. Servite una salsiera di buon sugo a parte.

3606. — Francolini arrosto.

I Francolini, sono uccelli affini alle pernici — specialmente a quelle bianche che vivono nelle regioni nevose alpine — ed appartengono al genere dei lagopedi (cioè dalle gambe pennute a guisa di ghette); hanno la coda più lunga delle pernici e i tarsi speronati. Abitano alcuni i luoghi umidi e paludosi e si pascono di vermi e d'insetti come le beccaccie; delle carni di questi uccelli sono ghiotti gl'indiani; altri abitano le alte foreste montane, e sono anche detti « galli di monte » come i tetraonidi d'Europa, tra i quali il *Ptarmigan* e la *Grouse* di Scozia, (*Lagopus Scoticus*) e la *Bonasa* dell'America Settentrionale.

Il francolino di ginestra o di brughiera (*coq de bruyére* dei francesi) è uno dei migliori per delicatezza di carni, simili a quelli della *grouses*. Quello di palude ha carni che conservano sempre un cattivo gusto di pesciume, al pari di quelle delle folaghe ed altri uccelli di paludose marcite.

I francolini vanno sviscerati, bardellati ed accosciati come le pernici ed altri uccelli affini; quindi imberciati nello spiedo, e sovente irrorati con burro fuso e col sugo della ghiotta. Cotti a punto voluto, vengono disposti su piatto caldo (dopo essere stati sbrigliati e sbardellati), ed irrorati col loro sugo, misto ad una dadolata fornita dalle falde di lardone che formavano le bardelle che avviluppavano i volatili selvatici.

3607. — Francolino di Scozia arrosto.

Allestite le *grouse* sviscerandole; imbrigliatele, bardatele e mettetele nello spiedo per cuocerle a buon fuoco per trenta minuti circa, cospargendole con burro; quando saranno cotte, salatele, ritiratele dallo schidione per tagliarle; distaccate dapprima le coscie, dividete il petto in tre pezzi, collocate le coscie sotto i filetti ed i pezzi del petto sopra; diacciateli, versate del buon sugo sul fondo del piatto, servite a parte una salsiera di mi dolla di pane fritta nel burro.

3608. — Ptarmigani arrosto.

Il ptarmigano, (*Ptarmigan*) esso pure alligna nelle foreste scozzesi, come la *grouse*, ed è una varietà di questo lagopede (*Lagopus ornatus*) e può ammannirsi similmente.

Fate infrollire tre o quattro ptarmigani; sviscerateli, imbrigliateli, bardateli per farli cuocere a buon fuoco per 30 minuti, salateli, disimbrigliateli, accomodateli in un piatto interi o tagliati; attorniateli con limoni tagliati a spicchi. Servite a parte una salsiera di midolla pane di fritta con burro e una salsiera di sugo.

3609. — Tacchino selvatico (*Wild cok*).

Brillat Savarin, nel § IV della sua *Fisiologia del Gusto*, parlando del tacchino (*coq d'Inde*), originario delle Americhe, che chiamavano allora Indie occidentali, narra di essere stato alla caccia di quello selvatico (il capostipite di quello addomesticato in Europa, importato verso la fine del XVII secolo, per opera dei Gesuiti, che si diedero ad allevarne in quantità in una loro cascina presso Bourges in Francia), tantochè, in molti luoghi e nel linguaggio famigliare si designava, col nome di *gesuita*. Il tacchino, nelle foreste dell'America Settentrionale lo si trova ancora allo stato selvatico, ed anche molto diffuso, nei cascinali o fattorie o *farme* del *Connecticut* e di altre regioni dell'America del nord, (come lo descrive il prefato celebre gastronomo francese). Egli solo ebbe la fortuna di ucciderne uno che venne mangiato arrostito nella fattoria di Mr. King. Lo trovò squisito, essendo la carne del tacchino selvatico più colorata e più profumata di quella del dindo domestico.

Questo volatile va ammannito nell'identico modo di quello domestico.

3610. — Perniciotti rossi lardellati arrosto.

Allestite tre perniciotti rossi, asciugateli bene internamente, imbrigliateli, lardellatene il petto con lardo fino; attraversateli con uno spiedino per metterli sullo schidione e farli cuocere per tre quarti d'ora circa; salateli, toglieteli dallo schidioncino e tagliateli in 5 pezzi cioè: 2 coscie, 2 filetti e la parte superiore del petto; disponeteli a cespuglio su d'un piatto; le coscie sotto i filetti ed i petti sopra; salsateli, circondateli con mezzi limoni o arancie acerbe, oppure con crostoni e crescione sulle due estremità del piatto. Accompagnateli con salsa di pane in saltiera a parte. I perniciotti rossi possono essere tartufati precisamente come i fagiani.

3611. — Starne rostite con crescione.

Sviscerate 4 giovani starne o pernici grigie; riempite il vuoto rimasto interiormente con un pezzo di burro manipolato; accosciatele, bardellatele il petto con lardo; imberciatele nello spiedo e cuocetele a vivo fuoco per circa mezz'ora. Cotte che siano, salatele, spiedatele, sbrigliatele, trinciatele, in 4 pezzi, che luciderete a gelo; col pennello disponetele su piatto oblungo, posate sulla fetta di lardo che servì ad arrostirle. Contornatele di ciuffi di crescione; accompagnatele a parte con buon sugo ridotto.

3612. — Colombacci arrosto.

Il colombo selvatico (*Columba palùmbus*), detto palombaccio o colombaccio ed anche *Favasso* degli antichi autori d'ornitologia venatoria, deve essere tenero, leggermente infrollito, poichè se fosse vecchio o troppo di recente ucciso non possiede alcun pregio gastronomico.

Allestite i colombacci — nella quantità che vi occorre — come i piccioni comuni, cuoceteli per venti o venticinque minuti allo spiedo, salateli, ritirateli. Tagliateli in tre pezzi disponendoli su un piatto con sugo e con crescione.

3613. — Beccacce arrosto con crostoni.

Allestite 4 beccacce alquanto infrollite, sviscerateleo di fianco, ma avendo cura di riservare le interiora; mozzate le estremità delle zampe e delle ali; fate rientrare il becco internamente dall'apertura del gozzo; imbrigliatele; fasciatele di lardo; infilatele su d'una asticciuola di ferro per collocarle sullo spiedo, e cuocetele innanzi a vivo fuoco per 20 o 30 minuti; cotte che siano, spiedatele e tagliatele in tre pezzi per il lungo; disponetele su piatto adatto, sul quale avrete messo un grosso crostone di pane per appoggiarvele ripristinandole nella loro forma, e disponendone le parti laterali in corona ed i petti nel centro del piatto; circondateli con crostoni di pane preparati nel seguente modo.

Fate irrigidire in padella, su fuoco vivace, con burro o lardo, alcuni fegatini di pollame; aggiungetevi le intestina delle beccaccie; salato, e cotto ogni cosa, rititate dal fuoco i fegatini e la midolla per lasciarli raffreddare; quindi pestateli e passateli per lo staccio; legate allora questa purèa con una cucchiaiata di farcia cruda, mescolata con un poco di gelo di carne sciolto, oppure con salsa ridotta. Tagliate dei crostoni di pane raffermo da cucina, un po' grosso e di forma ovale; incideteli all'ingiro per svuotarli e guarniteli con porzione del suddetto apparecchio per modo che riescano un po' convessi lisciandoli. Accomodateli in padella unta di burro, che terrete sulla bocca del forno per alcuni minuti, affinchè essi prendano un poco di calore sotto. Le beccaccie guarnite con crostoni richiedono di essere servite con sugo a parte.

3614. — Beccaccini arrosto.

Ritirate il ventriglio dei beccaccini da un fianco, lasciandovi entro le intestina, imbrigliateli, bardateli con lardo sottile un po' salato, infilzateli su una spranghetta di ferro per assicurarli sullo spiedo e cuocerli a buon fuoco per venti minuti, dopo aver messo un pezzo di burro nella leccarda per cospargerli sovente. Ritirando i beccaccini dallo spiedo, salateli, disponeteli su d'un piatto, interi o tagliati in due. Circondateli con crostoni farciti con apposito composto preparato giusta le indicazioni, al N. 3565.

3615. — Pavoncello co' crostoni.

Il pavoncello fornisce un arrosto molto fino, ma deve essere ben giovane, pasciuto, e starnato, a punto giusto. Allestite un giovane pavone come si pratica per la polleria, lardatelo e ponetelo nello spiedo con fuoco ben disposto da tutti i lati; tenetelo sempre bagnato del suo unto; cotto al punto giusto, sbrigliatelo e trinciatelo come il fagiano, guarnite i lati con 12 crostoni di polenta farcita col fegatino e le interiora di una beccaccina, lardo e formaggio; poneteci un mazzettino di crescione, e la sua testolina fasciatela in un riccio di carta. Servite l'arrosto con una salsiera di sugo al profumo di tartufi.

3616. — Pavoncello alla Reggenza.

Allestite un giovane pavone infrollito a punto voluto; levate l'osso del petto e farcitelo con un ripieno così composto: Pestate nel mortaio: 100 gr. di filetto di vitello, 100 di mammella, 100 di lardo, 100 di tartufi neri e passate per staccio; ponete in terrina, unendovi 200 gr. di tartufi neri a dadi, sale, pepe, spezie e un bicchiere di marsala; lavorate bene, farcite il pavoncello, imbrigliatelo e bardatelo di fette con lardo. Si può arrostire

tanto nello spiedo come nel forno, operando come di pratica per gli arrosti; quando sarà cotto, trinciatelo a dovere, riunitelo come fosse intiero, appoggiatelo sopra piatto con sotto un crostone per rialzarlo; guarnitelo con 12 crostoni di polenta farciti di selvaggina, mazzetto di crescioni, e la sua testolina, adorna di piume, fasciata in un riccio di carta, fatela sostenere con uno stecco puntato su d'un crostone assicurato sul fondo del piatto. Salsate il pavone col suo sugo e servite una salsiera a parte di salsa Perigord.

3617. — Vannelli arrosto.

Allestite sei vannelli, imbrigliateli, bardateli, infilzateli su una spranghetta di ferro per collocarli su uno spiedo, e cuoceteli a fuoco vivace per 20 o 25 minuti, cospargendoli con burro; salateli, levateli dallo spiedo, slegateli e tagliateli in due per il lungo; disponeteli su un piatto, diacciateli, circondateli con limoni tagliati, accompagnateli con una salsiera di buon sugo. I vannelli si possano anche cuocere senza sviscerarli, nel qual caso, converrà guarnirli di crostoncini di pane fritto.

3618. — Chiurli arrosto.

Il Chiurlo è assai delicato, ha qualche analogia col piviere, se non che è più grosso; ciò che principalmente lo contraddistingue è la lunghezza del becco. Prima di spennacchiare i chiurli lasciateli infrollire a giusta misura, bruciacchiateli, sopprimete il ventricolo senza svuotarli, imbrigliateli, bardateli, e cuoceteli allo spiedo con fette di pane nella leccarda; ritirateli e disponeteli in un piatto colle fette di pane sotto.

3619. — Pivieri minori arrosto.

Questa sorta di selvaggina non si sbuzza; si fascia con lardo per cuocerla come i pivieri ai quali si rassomiglia: sia pel gusto come per la delicatezza delle carni.

3620. — Germani arrosto con crescioni.

Allestite e fiammeggiate due anitre marzaiuole o germanî; mozzate loro le zampe e le punte delle ali; imbrigliateli, metteteli sullo spiedo, cuoceteli a fuoco moderato per 50 minuti circa, irrorandoli sovente con burro; quando saranno di bel colore, salsateli, levateli dallo spiedo, slegateli, tagliateli in dieci pezzi; levate le coscie per poi tagliarle in due pezzi, poi le due ali con parte del petto; dividete l'altra parte del petto dal carcame, che taglierete in due pezzi, e che collocherete rovesciato; sul piatto deponeteci sopra il petto tagliato pure in due pezzi per il lungo; collocate di fianco le coscie e le ali riformando le anitre come erano prima di tagliarle. Versatevi sopra un poco di buon sugo, e guarniteli con mazzolini di crescione.

3621. — Anitre selvatiche arrosto.

Allestite tre anitre selvatiche grasse ma non troppo infrollite, lavatele internamente, asciugatele bene e mettetevi entro un mazzolino d'erbe aromatiche, imbrigliatele, inviluppatele in un foglio di carta unta d'olio, collocatele sullo spiedo e fatele andare a buon fuoco per venti o trenta minuti; da ultimo, disimballatele, salatele, toglietele dallo spiedo, tagliate i petti in listerelle, lasciandole in posto; disponetele così, senza tagliare le coscie, diacciatele, versate nel piatto un po' di buon sugo e servitele con limoni tagliati.

3622. — Arzavole arrosto.

Allestite quattro o cinque arzavole, lavatele internamente, asciugatele per bene, imbrigliatele, collocatele sullo spiedo inviluppate entro carta oliata e cuocetele a fuoco vivace per venticinque o trenta minuti, tenendole un po' indietro di cottura; disimballatele, salatele, ritiratele dallo spiedo; tagliatele in quattro pezzi; disponete le coscie sul fondo del piatto con i filetti sopra; diacciatele, versate nel fondo del piatto un po' di buon sugo e servite a parte dei limoni tagliati. Siffatti selvatici acquatici possono venire serviti come arrosto di magro.

3623. — Folaga rostita alla provenzale.

È una delle poche selvaggine da penna (da pelo vi è pure la lontra), che si possa mangiare di magro come i pesci. È un uccello palmipede di stagno che si nutre soltanto di pesciolini. Benchè le sue carni non siano molto delicate di sapore, pure, sapendolo bene ammannire, trova dei buongustai che l'apprezzano.

Piumate e fiammeggiate 2 folaghe, sopprimete la testa senza tagliare il collo, e svuotatele per il fianco. Tritate 2 grosse cipolle, fatele appassire nell'olio, fino a color biondo; mescolateci 2 pugilli di midolla di pane immollata nell'acqua e ben strizzata; aggiungete il fegato delle folaghe trito, come pure i filetti di 7 a 8 acciughe salate, capperi e prezzemolo pure triti; mescolate il tritume colla midolla di pane, assaporite con pepe, e legate con qualche uovo. Riempite il ventre delle folaghe con questa farcia; nascondete l'apertura con una fetta sottile di pane; cucite le carni; accosciatele come i tordi, incrociandone le zampe sul davanti e col capo assoggettito alle zampe; fatele rostire nello spiedo, irrorandole con olio misto a qualche cucchiaiata di passato d'acciughe fuso nella ghiotta. Quando sono cotte, spiedatele, sbrigliatele, deponetele sul piatto; irroratele col fondo della ghiotta; mandate a parte, una salsa trita.

3624. — Folaga alla russa.

Fiammeggiate e sventrate una folaga giovane e grassa; ponetala in infusione dentro un litro di latte e lasciatecela mezz'ora o poco più; ritiratela, asciugatela, accosciatela, imbrigliatela, quindi bardellatela ampiamente con falda di lardone; imberciatela nello spiedo; fatela rostire a fuoco vivo e lampante, durante circa un'ora; 5 minuti prima di servirla, sbardellatela e lasciatela colorire sempre a fuoco vivo. Servitela sopra un letto di crescione e mandate a parte anche il sugo colato nella ghiotta, spolverandolo con un po' di pepe bianco.

3625. — Quaglie arrosto.

Le quaglie tenere e grasse costituiscono un arrosto distintissimo. Sviscerate dodici quaglie, fiammeggiatele, imbrigliatele, bardatele con lardo sottilissimo, infilzatele su una spranghetta di ferro per metterle sullo spiedo, e cuocetele a buon fuoco per 12 o 15 minuti. Salatele, levatele dallo spiedo, regolate le fette di lardo, rimettetele sopra le quaglie le quali disporrete sopra un piatto con sotto crostoni di pane fritti; diacciate leggermente, e cospargete il fondo del piatto con buon sugo; ponete un mazzettino di crescione alle due estremità del piatto.

3626. — Gallinelle d'acqua arrosto.

Questi uccelli acquatici non hanno dappertutto lo stesso pregio; perchè la squisitezza delle carni dipende assai dai luoghi ove si nutrono. Se le gallinelle d'acqua sono giovani e grasse, e se le carni non hanno preso il gusto di pesce, sono delicate, profumate e saporite. Nel caso contrario, non hanno un gran valore.

Cuocetele nello spiedo, senza svuotarle, con fette di pane nella leccarda e con un pezzo di burro. Quando saranno cotte, ritiratele, tagliatele in 4 pezzi; collocatele sopra crostoni disposti sul piatto di servizio. Servite del loro sugo a parte in salsiera.

3627. — Tordi arrosto con crostoni.

Sviscerate dodici tordi, fiammeggiateli, piegatene le gambe per ricondurle verso il corpo, sopprimete gli occhi, torcete loro il collo per introdurre il becco nell'apertura del petto. Cogli intestini dei tordi e alcuni fegati di pollame preparate un composto come per le beccacce. Bardate i tordi, infilzateli su una spranghettina di ferro, collocateli sullo spiedo per cuocerli a fuoco vivace per dodici a quindici minuti; salateli, toglieteli dallo spiedo per disporli su un piatto senza ritirare il lardo, e circondandoli con crostoni guarniti; servite a parte una salsiera di buon sugo. I crostoni per questa sorta di selvaggina si possono fare anche di polenta, invece del pane.

3628. — Ortolani arrosto.

Spiumate gli ortolani, levate loro il gozzo con la punta del coltellino, estraete il ventriglio; passateli alla fiamma dello spirito, indi tagliate la testa e spuntate le unghie. Dopo aver preparato dei quadretti di prosciutto o di vitello, infilzate gli ortolani nell'asticciuola, collocando fra l'uno e l'altro uno dei quadrelli suddetti. Cuocete cinque minuti a fuoco vivo, poi passateci su, col pennello, un miscuglio di uova sbattute, burro e poco sale. Spolverizzateli con mollica di pane asciutto, grattuggiata, e dopo altri pochi giri levate dal fuoco. Prendete dei crostoni di mollica di pane fatti a forma di mandorla, dello spessore di un centimetro e più, friggeteli nel burro, e dopo averli vuotati uso scatola, collocate dentro gli ortolani, appuntando le testine già cotte, nelle quali avrete cercato di imitar l'occhio con un po' di farcia ed una punta di carota. Poneteli alla bocca del forno, e servite con un ciuffo di crescione alle due estremita del piatto e con un po' di sugo nel fondo. A parte, recherete in tavola una salsiera con del sugo chiaro.

3629. Ortolani arrosto all'italiana.

Allestite gli ortolani, infilzateli sopra uno spiedino di ferro, alternandoli con un crostone di pane raffermo posto fra due quadrati di prosciutto crudo, piuttosto grasso e foglie di salvia; metteteli sopra lo schidione, irrorateli, mediante pennello, con burro sciolto, e cuoceteli innanzi a fuoco vivace per 10 o 12 minuti; quando saranno quasi cotti, salateli leggermente spolverizzateli con mollica di pane, ed un minuto dopo, toglieteli dallo spiedo per disporli sopra un piatto caldo con limoni tagliati a spicchi.

3630. — Beccafichi arrosto.

Questo arrosto minuscolo non è comune, nè possibile in tutti i paesi, perchè i beccafichi non vivono che nelle regioni piuttosto calde; abbondano nell'estate, fino all'autunno, nella Riviera Ligure, a Nizza ed in Provenza e nel mezzod d'Italia. Essi si cibano quasi esclusivamente di fichi, dei quali sono

ghiottissimi. Sono molto ricercati dai gastronomi come il re Ferdinando di Napoli, che fece costrurre a Capodimonte, quella reggia sontuosa, per dimorarvi durante il passaggio dei beccafichi e dei tordi. Devono essere i beccafichi molto grassi poichè, come scrisse il Berni « *beccafichi magri arrosto; mangiar carbonata senza bere,* ecc., sono vere disgrazie per un gastronomo ».

Sopprimete il solo ventriglio ad alcune dozzine di beccafichi, fiammeggiateli lestamente, infilzateli su asticciuola, alternandoli con pezzetti di lardo, crostini di mollica di pane raffermo, prosciutto crudo ben roseo e tenero e foglie di lauro; inumiditeli con un poco di burro; fateli cuocere girati nello spiedo grande, cui adatterete le asticciuole a fuoco vivace durante 8 o 9 minuti; salateli moderatamente, e accomodateli sopra un piatto caldo ritirando le asticciuole. Per questo arrosto in Italia, si usa molto guarnire il fondo del piatto con crostoni di polenta fritti sui quali vengono adagiati i beccafichi; oppure si serve anche a parte una polenta, fatta all'istante.

NB. — Una bella presentazione o montaggio di beccafichi ed altri uccelletti di beccofino appartiene a quelle d'impiattamento così dette « nel nido », cioè di mettere un uccelletto rostito, dentro una cappella di funghi (specialmente di ovoli) rostiti sulla gratella. Le cappelle devono essere piuttoste piccole, regolari e ben concave.

3631. — Allodole arrosto (*Mauviettes roties*).

Le allodole non si sviscerano, ma si deve sempre sopprimerne il ventriglio; fiammeggiatele, mozzate loro le zampe, internate la loro testa nel cavo del petto, bardatele con lardo tagliato sottile, infilzatele trasversalmente con una asticciuola di cucina ed assicuratele sullo spiedo; cuocetele a fuoco vivace per dieci minuti, ritiratele dallo spiedo non appena cotte per salarle e disporle su crostoni di pane fritti con burro, i quali potrebbero anche spalmarsi con purèa di fegato di pollame.

3632. — Arrosti misti.

Nel nord dell'Europa, in Russia specialmente, si usa servire arrosti misti. Talvolta si serve assieme il pollame e la selvaggina, ma più comunemente la selvaggina di diversa specie. Quanto alla mescolanza degli arrosti di pollame e di selvaggina converrà essere sobrii, quantunque si possa attorniare un tacchino o un cappone con piccola selvaggina, quali beccafichi, allodole, ecc., ma, come si comprende facilmente, nulla si oppone alla mescolanza dei selvatici arrosto. Converrà, per altro, disporli con criterio, per modo che le qualità diverse possano facilmente distinguersi dai commensali.

NB. — Tanto nelle cene di feste da ballo, come nelle serate si servono *roast-beef* e filetti di bue freddi.

Dei pesci arrosto.

Ogni qualità di pesce può farsi arrosto, sia pure i più piccoli e financo, per affinità cucinaria, ogni sorta di molluschi o frutti di mare, come usavano molto i cuochi della vecchia cucina italiana, e come ancora attualmente si preparano dalle popolazioni ittiofaghe delle coste oceaniche ed in special modo dai giapponesi. A proposito dei quali è bene ricordare che essi, provveduti di gratelle a forma di libro, cucinano i pesci più minuti, dopo averli rinserrati nelle strette delle loro graticole. I cefalopodi in-

vece (seppie, calamai, totani, polpi, ecc.) sono infilati, dopo recisi a pezzettini, in appositi ferretti, lunghi e sottili, quindi esposti alla fiamma viva di un buon fuoco.

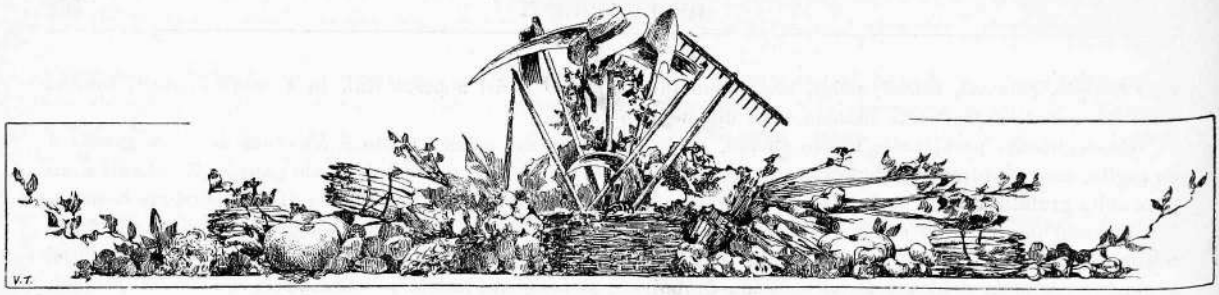
Generalmente però, nelle nostre cucine, la preparazione del pesce arrosto è riservata al pesce grosso o da taglio, che, d'ordinario, vien diviso in fette, marinato, cucinato al naturale, ovvero panato. Eccellenti sono pure sulla gratella i cefali intieri, le trotelle e le spigolette che non sorpassino il peso di una porzione comune.

I grossi merluzzi, le orate, le trote, le spigole, i salmoncini e storioncini, vengono arrostiti nel forno conservando la loro grossezza. Celebrata in taluni paesi è la cucinatura delle anguille arrosto, sia che si acconcino (dopo la debita pulizia) a forma di spira e si tengano insieme, infilzandole con lunghi stecchi, oppure spaccate e inchiodate su d'un assicella come vedemmo per quelle alla comacchiese sia che si spartiscano in piccoli tronchi preparate con crostini di pane e foglie di alloro, poscia fatte andare sullo spiedo come è l'uso dei toscani, o in forno, oppure sulla gratella stessa.

Si presceglie dai cuochi la carne dei pesci grossi, purchè oleosi o grassi, quali: il salmone, la trota, il cefalo, gli sgomberi o maccherelli, le volpine, le palamidi, ed altri; giacchè l'arrostitura asciuga le carni più nutrite di grassi, rendendole più accette al palato e meno pesanti allo stomaco. La cucinatura del pesce arrosto (in forno, sulla gratella o sullo spiedo) non deve sostare oltre il tempo necessario, altrimenti i pesci acquistano non grato sapore a causa dell'irrancidimento dei grassi in essi contenutevi.

I genovesi sogliono irrorare, durante la cottura, i pesci arrosto (sia nello spiedo che su gratella), con una concia aromatica fatta d'olio, di sugo di limone, pepe e poco sale, ed erba origano (carnabûggia).

L'arte della cucina insegna le più varie e squisite manipolazioni per pesci arrosto, utilizzando qualsivoglia qualità dopo una debita e non ordinaria preparazione; epperciò si hanno i filetti di sogliola all'inglese, i merluzzi e le triglie ad uso costolette ed altri nomi e derivazioni dovute ai condimenti o salse con le quali i detti pesci vengono finiti o serviti in tavola. Ai pesci arrostiti, prima o dopo la cucinatura, si tolgono possibilmente le spine, tutte od in parte. Nelle panature all'inglese è buona pratica far bene asciugare la mollica dopo grattugiata, essendochè l'umidità del pesce, prima e durante la cottura, facilita la spanatura, per cui è necessario altresì asciugare bene il pesce prima di impanarlo; tanto se venne semplicemente tagliato e lavato, o lavato solamente, ovvero posto in infusione o marinaggio di qualsiasi natura. I giapponesi, che sono maestri nell'apprestamento dei pesci, e cosi, pure, i Cinesi, hanno usanza delle cotture infarinate anche per le arrostiture, specie di cucinatura diremmo alla « san fiorentina », per mezzo della quale il pesce a filetti conserva intieramente la sua finezza, l'aroma, e vien preservato dalla secchezza. Molte salse e burri si adattano ad essere serviti con i pesci arrostiti. Il burro con l'acciughe, il burro Colbert, il burro coi gamberi ed altri aromatizzati con minore finezza e proprietà a seconda delle mense cui sono destinati. Le salse più note sono: la Colbert, la lionese, la bearnese, la genovese, l'acciugata, la prezzemolata ed altre che il gusto e gli usi indicano dovunque; e, tra le esotiche, quella all'uva spina, all'inglese, per i macarelli o sgomberi, come vedemmo nelle salse da pesci. I pesci arrosto richieggono pochi e semplici contorni o guarniture, che variano dalle patate all'inglese, alle *fish balls*, dai molluschi rosolati, dalle piccole fritture di pesci minori o di semplici erbaggi preparati a filettini.



CAPO XIII.

DELLE INSALATE E MAIONNESE

Je recomande l'usage de la salade à tous ceux qui ont confiance en moi; la salade rafraichit sans affaiblir, et conforte sans irriter; je coutume de dire qu'elle rajeunit.

BRILLAT SAVARIN
(Physiologie du Gout).

Le insalate verdi, specialmente quella di lattuca, erano conosciute fino dai tempi più arcaici dei romani. Celio Apicio innaffiava le sue lattuche con latte, affinchè fossero meno virose e più tenere. I grumoli crudi d'insalata, come pure quelli del sedano, del finocchio, servivano — come già dicemmo — di antipasto nelle cene dei romani, e venivano serviti con uova sode, olio liburnico, oppure con *oxigaro* (una specie d'*anciowi sauce*). Sotto il nome generico d'*insalata*, designansi, modernamente, tutte quelle preparazioni leguminose o d'ortaglie che, nello stato crudo o cotto, sono il completamento obbligatorio del piatto freddo ed hanno per condimento principale l'olio e l'aceto. Si fanno insalate con ogni sorta di legumi e verdure, sia d'una, che di varie specie mescolate. Le prime sono dette insalate semplici, le seconde composte. Talvolta si aggiungono alle insalate dei legumi, cotti, freddi, oppure crudi, delle carni, del pollame, della selvaggina, dei pesci, dei crostacei, il tutto già cotto e raffreddato. Le insalate si servono sole, o in guarnitura, o come accompagnamento dei rostiti freddi. Le insalate verdi più in voga sono: la lattuga, la romana, l'indivia o scarola, la cicoria (nelle sue varie specie compresa quella selvatica), il crescione, il sedano, il finocchio, il cardo o « gobbo », la barba di cappuccino; la così detta « parèla » dei lombardi ed i « soncin », e varie insalate selvatiche, quali: « l'erba della lepre » o « erba latte », la rucchetta, il macerone, il tarasacco, il dente di leone, il raponzolo; oltre quelle che sono composte di cavoli (verze), affettati sottilissimi, di cavoli rossi, di pomidoro, di cetrioli e via dicendo. Tutte quelle insalate, verdi e semplici, generalmente, vengono ammannite crude, condite con olio, aceto, sale, pepe e qualche volta con mostarda ossia senape inglese, oppure francese, acciugata, e talvolta con aggiunta di agliacei e cipolline nuove. Così, pure, alcune insalate — come quella detta « mescolanza » dei frati cappuccini — vengono variegate, con l'aggiunta di fiori, p. e.: di balsamine (belli uomini), di nasturzi, crisantemi, di acacia, di glicina, di boraggine e simili. I fagiuoli verdi e bianchi, e quelli detti « sgranati », le lenticchie, i cavolfiori, i broccoli e cavoli neri, le patate, gli asparagi, i fondi di carciofi, le barbabietole, le radici di cicoria, e generalmente quasi tutti i legumi possono essere serviti in insalata cotti, come, pure, alcune verdure selvatiche, come le fronde di scorzonera selvatica (*barbabie* dei lombardi, *barbabuc* dei piemontesi e *cioccabecc* degli emiliani).

Le patate e le barbabietole, poi, sono per avventura le sole che vengono impiegate, talvolta, nella composizione di alcune insalate, tra le altre quelle di aringhe, di tonno, di bue lesso freddo, ecc. I genovesi impiegano di preferenza il cavolfiore nella composizione del così detto « cappôn di magro » o « cappon di galera » di cui tratteremo. Così, pure, in alcune vivande, dette: *insalate all'italiana, alla veneziana, alla russa, ecc.*, vi entrano varie specie di legumi cotti, oltrechè dei funghi, cominciando dai tartufi bianchi di Piemonte, venendo fino ai pisellini, alle carotine. Chiamansi anche, impropriamente, *insalate*, alcune confezioni di fette di melarancio, o di ananasso, o peperone, ecc., condite con zucchero, vino, oppure liquori: rhum, cognac, kirsch, wodka, wisky, ecc., oppure con rosolî: alkermes, anisetta, curaçao, maraschino, « Certosa », « Strega », ecc.

Sotto il nome di « forniture » si addizionano alle insalate un'infinità d'erbe aromatiche, quali: il crescione d'orto (*alénois* dei francesi), il dragoncello (*estragon*), l'erba cipolletta (*ciboulette*), il cerfoglio, il prezzemolo tra i più comunemente impiegati; la pimpinella, (*perce-pierre* dei francesi), il piccolo basilico, il finocchio, lo scalogno, il peperone dolce, il cumino, che vengono utilizzati meno frequentemente.

La cipolla, lo scalogno, il prezzemolo entrano particolarmente nella composizione delle insalate calde od in quelle di carne fredda ed anche di tonno sott'olio. Tuttavia vi sono delle vivande che denominansi insalate, dove alcuno dei sunnominati legumi non vi entra punto; tali sarebbero le insalate di muso di bue, di manzo bollito, ecc.

Il condimento è un punto capitale. Si possono condire le insalate, oltre all'olio ed all'aceto, pepe e sale (o al *pinzimonio* dei toscani), con del lardo fritto, tagliato a dadi, ed aceto; colla salsa ravigotta od altra capperata, acciugata e simili; colla mostarda, colla *bagna cauda* alla piemontese, o con salsa bianca calda ed acetata, unita a rafano, od a erbuccie: cerfoglio, dragoncello, cipolletta; colla salsa maionnesa fatta con tuorlo d'uovo crudo oppure sodo; si aggiungono talvolta, come nella insalata pasquale dei lombardi (*insalata co' ciapp*), delle uova sode, spaccate a spicchi, oppure a fette; ed in altre, tanto il tuorlo che l'albume delle uova sode, viene tritato finemente. In Italia, per certe insalate, vi s'aggiungono molti sott'aceti, come: capperi, cetriuoli, funghi (anche sott'olio, come quelli « in addobbo » dei genovesi), peperoncini, ecc., che i napoletani chiamano: insalata di *rinforzo*. Nell'Europa settentrionale vi s'aggiunge all'insalata anche dello zucchero; i russi talvolta vi aggiungono della panna acida (*smitana*), oppure anche del lattemiele. Però il condimento più generalmente usitato nell'insalata è quello dell'olio e dell'aceto, con poco sale. L'olio d'oliva dev'essere finissimo; alcuni preferiscono l'olio giovane — detto « verde » — che tiene ancora un poco dell'asprezza, del frutto, come lo gustavano i romani antichi. Generalmente, nel condire l'insalata, si procede col far fondere il sale (ed il pepe per chi ne fa uso) nel cucchiaio (di bossolo o d'ebano, oppure d'osso o d'avorio, e simili) coll'aceto ed anche la mostarda, se la si desidera; quindi si versa l'olio, piuttosto abbondante. Altri preferiscono prima versare l'olio, affinchè questo corpo grasso, spalmando in gran parte la superficie delle foglie, permetta a queste di assorbire soltanto la poca quantità di aceto necessaria.

L'insalata — specialmente cruda — dovrà essere, il più che possibile, tenera, fresca e lavorata lestamente senza soggiornare molto tempo nell'acqua; taluni, per conservare tutto il suo gusto e tenerezza all'insalata, non lavano i grumoli della lattuga o della romana; si contentano di togliere le prime foglie, di asciugare le altre e privarle delle coste, ma lasciano i grumoli o « cuori » dell'insalata intatti, perchè affermano che l'acqua fa perdere loro le suddette qualità. Dopo lavate le insalate vanno ben fatte sgocciolare, dondolandole fortemente dentro il così detto paniere ad insalata di fil di ferro nichelato. Mai si deve premere dentro la salvietta per asciugare l'insalata. L'insalata si condisce all'ultimo istante. Non conviene neppure, dopo avere condita l'insalata, di « stancarla » troppo, rimestandola troppo a lungo; un leggero rimescolamento è più igienico, più estetico e più da buongustaio. L'insalata troppo mescolata diminuisce di volume, è lorda, e non ha più quel

l'aspetto appetente che forma la sua nota caratteristica, ma riesce quasi vizza e perde del suo sapore speciale.

Le proporzioni dell'olio e dell'aceto devono essere in relazione colla quantità e qualità dell'insalata da condire; generalmente si mettono tre parti del primo per una del secondo. Quando si prepara un'insalata fuori della sala da pranzo, è preferibile mettere il sale ed il pepe in una terrina, con l'aceto e l'olio, mescolarlo bene e poi versarlo sopra l'insalata che a sua volta sarà mescolata in una insalatiera comune per poi versarla subito nell'insalatiera di servizio, per modo che, in fondo a questa, non rimanga goccia d'olio.

In Inghilterra, l'insalata è preparata nel modo più semplice. La lattuga e la romana, dopo essere state sbarazzate delle foglie verdi, vengono tagliate in 4 spicchi, lavate e leggermente sgocciolate, e così presentate ai convitati che le mangiano con poco sale. In Germania mangiano in insalata i gherigli di noci immature, messe in salamoia con delle foglie di lauro. Nel Giappone si confezionano delle insalate squisite con pesci affumicati ed alghe marine eduli, quali l'*ulva lattuca*, *la laminaria*, condite col *sohya*. Anche sulle coste brettoni di Francia, e su quelle del gallese in Inghilterra si fanno insalate, molto igieniche, di alghe e fuchi di mare, miste a coralli di echini (ricci di mare), ostriche, mitili, e simili altri frutti di mare.

Ricordiamo che gl'italiani sono sempre stati e sono tuttora i più grandi mangiatori d'insalata — specialmente cruda — massimamente nelle regioni meridionali, come in Sicilia, che possono dare dei punti ai lisbonesi, soprannominati *alfacinos*, cioè mangiatori d'insalata. D'altronde le principali erbe da insalata: indivie, lattughe, romane, vennero ricavate dall'Italia. Anzi, a questo proposito, Francesco Rabelais ricorda di avere lui, per il primo, importato da Roma, dove si era recato in missione, le sementi di lattuca romana che regalò al cardinale Du Bellay, ghiotto di quelle verdure. Furono pure i cuochi italiani i primi a montare, riccamente ed artisticamente, in stampi appositi, le insalate collate con salse fredde gelatinose, ora dette « alla russa », e le *maionnese*.

Insalate semplie.

Le insalate così dette *verdi* comprendono, come dicemmo, specialmente la lattuga, romana, cicoria, scarola, indivia, sedano, smirnio, valeriana domestica (*mache* dei francesi), portulaca o porcellana « barba di becco » e « barba di cappuccino », il crescione d'orto, ecc., oltre ad altre non verdi, come, p. e., la barbabietola, i pomidoro, i cavoli rossi, ecc. Si condiscono: *a*), con olio ed aceto, sale e pepe, — come già dicemmo; — *b*) alla *crema*, e conviene principalmente questo condimento alle insalate di lattuga e di romana, e si regola in ragione di tre parti di panna ed una di aceto o di sugo di limone, sale e pepe; — *c*) si condiscono colle *uova*: cioè con una maionnesa chiara con albumi d'nova sode tagliati a filetti nell'insalata, oppure con tuorli d'nova sode schiacciati col cucchiaio, montati nell'insalata con mostarda, condimento solito, olio, aceto ed albumi d'nova come sopra si è indicato; — *d*) al lardo: conviene specialmente alla portulaca ed al macerone, o *pissenlit* dei francesi. Per questo condimento l'olio viene sostituito dal grasso di lardo di ventresca tagliato a dadolini e fuso e rosolato nella padella. Grasso e lardoni sono versati nell'insalata disposta in un'insalatiera calda e prealabilmente messa a sapore con sale, pepe ed aceto.

3633. - Barbabietola. — Benchè sia piuttosto un elemento ausiliare e si serva raramente solo, pure, in questo caso, essa viene tagliata a giuliana oppure a sottili rotelle e condita con olio ed erbe trite.

3634. - Cardoni cotti e crudi. — Cuocete i cardoni, tagliati corti e larghi, in acqua salata con sugo di limone. Servite questa insalata calda, conditela con sale, pepe, olio ed

aceto e qualche filetto d'acciuga tritato e stemperato con l'olio. Inquanto a cardoni crudi, per antipasto o stuzzichino, conditeli con « bagna cauda » come già dicemmo negli *Antipasti crudi*.

3635. - Cetriuoli. — Sbucciateli, tagliateli a fette sottilissime col taglietto, poneteli, durante 2 ore, con sale fino. Asciugateli con pannolino, conditeli con olio e cospargeteli, abbondantemente, di cerfoglio trito.

3636. - Cavoli cappucci o verzotti. — Sceglieteli col cesto e « pane » ben bianco e tenero; togliete le prime foglie a costa spessa, e tagliate finamente il più possibile il grumolo, tenero e condite con acciugata all'olio ed aceto, ecc., un'ora prima, lasciandoli un po' marinare, ben inteso crudi.

3637. - Cavoli fiori. — Disponeteli a piccoli mazzetti ben parati; conditeli con olio ed aceto, cospargeteli di cerfoglio trito.

3638. - Cavoli rossi. — Dettagliateli a giuliana, dopo averne ritirato le grosse coste, e conditeli con olio ed aceto, 6 ore prima, sia crudi, sia dopo averli bislessati.

3639. - Fagiolini verdi. — Tutte le sorta di fagiolini possono essere preparate in insalata basta che siano teneri, ma quelli però da preferirsi sono quelli che si chiamano « cornetti » fini, piccoli e teneri. Questi devono essere cotti intieri, gli altri devono essere tagliati a pezzi (a losanga). Cuoceteli in acqua salata, tenendoli più verdi che sia possibile e non troppo cotti. I cornetti verdi, preparati in insalata, possono essere mangiati tanto caldi che freddi; conditeli con sale, pepe, olio ed aceto; ma l'aceto si deve metterlo soltanto all'ultimo momento. A questa insalata non si mette fornitura, ma si mette un po' di cipolla tritata fina e riscaldata, posta entro un capo di tovagliolo, e ben spremuta, onde togliere il cattivo sapore.

3640. - Legumi secchi. — Ben sgocciolati, dopo averli lessati, conditeti con olio e prezzemolo trito. Cipolla trita a parte, facoltativamente.

3641. - Patate in vestaglia (*Pommes en robe de chambre*). — Cuocetele sotto la cenere o nel forno e con la loro buccia, ma inviluppate di « carta straccia » bagnata, oppure lessatele a vapore, cioè: all'inglese, od anche nell'acqua e sale, ponendole, per maggior comodità nel ritirarle quando saranno cotte, dentro una reticella di filo. Servitele in tavola su salvietta calda, e colla loro buccia. Ognuno se le sbucciera e taglierà, ancor calde, a fette o a dadi, condendole a piacere. Servite, a parte, del prezzemolo trito.

3642. - Patate alla parigina. — Cuocetele in acqua e sale, tornitele a turacciolo, affettatele quando saranno tiepide, marinatele nel vino bianco secco durante 15 minuti (3 decil. di vino bianco per un kg di patate). Conditele poscia, con olio, e cospargetele con cerfoglio e prezzemolo triti; rimescolatele con precauzione.

3643. - Pomidoro. — Scottateli, sbucciateli, svuotateli e dettagliateli a lamelle sottili; conditeli con olio, prezzemolo e dragoncello.

3644. - Sedano. — Come insalata semplice, non s'impiega che il sedano senza fibre e ben bianco, detto sedano inglese. Si frastaglia finemente e profondamente senza essere distaccato dalla base, e si lascia, durante qualche ora nell'acqua fredda per farlo arricciare. Si condisce con mostarda montata con della panna e si rileva con succo di limone.

3645. - Sedano rapa. — Si dettaglia a giuliana o alla paesana e si condisce con maionnesa chiara, accentuatamente mostardata.

3646. - Tartufi neri e bianchi. — L'insalata di tartufi è migliore calda che fredda; cuoceteli nel vino bianco senza sbucciarli e non troppo cotti; è sufficentemente che nel mezzo abbiano preso il caldo; dopo li sbuccerete leggermente; tagliateli a fette sottili; conditeli con sale, pepe, olio e aceto; soffregate l' insalatiera con uno spicchio d'aglio; ponete i tartufi col condimento, mescolate il tutto insieme. Lo stesso condimento, può servire per i tartufi bianchi di Piemonte crudi, sottilmente affettati. Si può anche aggiungere al condimento un po' di purèa d'acciughe, niente aglio.

Delle insalate composte.

Comprendono generalmente gli erbaggi cotti misti a carni lesse, a polpe di pesci o di crostacei, carni lesse di pollame. Queste insalate, salvo quelle che devono essere finite in cucina, vengono servite senza mescolar negli elementi. Questo montaggio può essere completato mediante bordure, per le quali: la barbabietola, i cetrioli, le uova sode, i tartufi, le patate, forniscono i principali elementi. Queste decorazioni non vengono indicate; esse s'ispirano all'idea fantasiosa ed al buon gusto dell'artista cucinario.

« Il procedimento di modellare le insalate composte — scrive A. Escoffier — non è consigliabile, perchè l'occhio non vi gnadagna gran cosa, ed il palato ci perde considerevolmente. Il montaggio più semplice è quello che dev'essere preferito; tutto al più, si deve ammettere quello a piramide nel centro d'una bordura di gelatina decorata ».

Salse complementari.

3647. - Maionnesa per insalate. — Ponete due o tre tuorli d'uovo freschissimi dentro una piccola terrina, con 2 prese di pepe fino e del sale in proporzione alla quantità che voi volete fare, ed alle salagioni che fanno parte dell'insalata. Lavorate i tuorli d'uovo e gli altri condimenti, versandoci, goccia a goccia, dell'olio, e rimestando colla suddetta o, meglio, girando sempre colla macchinetta apposita; aggiungete un po' d'aceto, e continuate a versare l'olio. Si può, in questo modo, farvi entrare circa 300 gr. d'olio, mezzo bicchiere d'aceto al dragoncello, e qualche goccia d'aceto *chily* (aceto d' Orleans dove vennero infusi dei peperoncini o pimenti detti *chily*). Quando la Maionnesa sarà a punto (lavorandola in sito piuttosto fresco e ventilato, poichè in ambiente caldo difficilmente monta), aggiungeteci della mostarda inglese, ed il succo di mezzo limone o di uno intiero. (Se fosse troppo spessa, aggiungeteci una o due cucchiaiate d'acqua).

3648. - Gramolata per insalata. — Mettete in una insalatiera una cucchiaiata abbondante di mostarda, sale, pepe ed un tuorlo d'uovo; rimestate con cucchiaio di legno o d'osso per 5 o 6 giri, ed aggiungete dell'olio, cominciando come per la maionnesa. Ad intervalli, versate qualche goccia d'aceto per impedire che giri a male. Mettete 8 cucchiaiate d'olio fino d'oliva, una e mezza d'aceto al dragoncello, e qualche goccia di aceto *chily*.

3649. - Mostarda inglese per insalata. — Mettete della farina di senape, detta Durham, oppure della Colman's, in una piccola terrina; aggiungeteci del sale e stemperate con acqua bollente; metteteci dell'acqua fino a che la mostarda sia abbastanza liquida per essere impiegata. Vi si può aggiungere dell'aceto al dragoncello per renderla più piccante ed aromatata.

3650. — Insalata calda di cavoli alla tedesca.

Dopo avere tolte le coste alle foglie dei cavoli verze, tagliatele finemente il più che possibile. Fate fondere 200 gr. di lardo magro tagliato a filettini; aggiungete una grossa cipolla tagliata a fettoline sottili; lasciate colorire leggermente su piccolo fuoco; aggiungete 2 decil. e mezzo di aceto, quindi il cavolo, con pepe; concedete 20 minuti di cottura almeno. Servite quest'insalata con del porco e dell'oca rostita, come sanno fare i tedeschi.

3651. — Insalata di patate alla tedesca.

Cuocete nell'acqua un Kg. di patate non sbucciate; cotte, sbucciatele, tagliatele a dadi regolari, che porrete in una terrina con due cucchiaiate d'aceto; coprite, e saltellatele di tanto in tanto. Aggiungete due mele crude, tagliate a dadolini, ed i filetti di 2 aringhe lattate e dissalate; tagliate 3 o 4 cetriuoli tritati grossolanamente, mezzo cucchiaino di prezzemolo trito ed uno di cipolla trita; ponete il tutto in una terrina con sale pepe ed olio ed anche con un po' di mostarda (facoltativa). Al momento di servire, aggiungete della barbabietola marinata nell'aceto. Quest'ultima addizione si fa all'ultimo istante, affinchè la colorazione rossa non tinga tutta l'insalata, oppure servitevi di quelle moscate pallide.

3652. — Insalata di patate al madera.

Ricavate da grosse patate, mediante il cucchiaio cavalegumi, delle pallottoline grosse come nocelle. Cuocetele per tre quarti nell'acqua salata che poi sgocciolerete per sostituirla con un decil. di madera per 500 gr. di pallottoline. Ammannite una maionnesa ben accentuata di droghe, assai densa, con un tuorlo (per la suddetta dose), mostarda, caienna ed olio. Aggiungete la cozione rimasta del madera, e le patate quasi fredde. Disponete a cupola in una compostiera di cristallo.

3653. — Insalata di melenzane all'indiana.

Fate cuocere delle melenzane in forno, come si usa per le patate in veste da camera. Vuotatene la polpa in una insalatiera per quindi condirla con sugo di limone, sale, pepe di caienna e guarnirla all'ingiro con fette di cipolla.

3654. — Insalata all'egiziana.

Incamiciate una bordura da *savarini* con gelatina ben chiara, cui metterete in fondo una manciata di pisellini verdi. Avrete già pronta una piccola insalatina composta di filetti di pomidoro, tartufi e gherigli di noce sbucciati nell'acqua bollente, unita a qualche cucchiaiata di salsa maionnesa, qualche cucchiaiata di lattemiele e gelatina. Versate il tutto nella bordura e fate congelare nel ghiaccio. Al momento di servire, rovesciate la bordura in un piatto d'argento, e mettete nel centro una insalatina di fettoline di banane e spicchi d'arancie sbucciate.

3655. — Insalata di sedano alla piemontese.

Scegliete un bel sedano tenero e bianco, mondatelo bene e lavate le coste più tenere; tagliatele a pezzetti per isbieco, mettetele in una terrina, conditele con olio, sale, pepe ed un poco di mostarda francese alla ravigotta; per ultimo aggiungete un poco d'aceto, oppure sugo di limone. A questa insalata, aggiungete per ultimo, dei tartufi bianchi tagliuzzati.

3656. — Insalata di lattughe pomate.

Le lattughe devono essere primaticcie, tenere e freschissime; preparatele poco tempo prima di condirle. Impiegate soltanto le foglie più tenere, lavatele all'istante, scolatele bene in paniere in filo di ferro. Mettete nell'insalatiera 2 o 3 tuorli d'uova molliccie, stemperati nell'olio, e che siano ben legati; aggiungete sale e pepe; mescolate bene l'insalata prima di aggiungere l'aceto; aggiungete un pizzico di fornitura. La fornitura delle insalate si compone di cerfoglio, di foglie di dragoncello o serpentaria, e di pimpinella mescolate e tritate sottilissimi.

3657. — Insalata di lattughe romane.

Si prepara l'insalata di lattughe romane nella stessa guisa dell'insalata di lattuga pomata, cioè con tuorli d'uovo, ecc., ma all'insalata romana si unisce sovente la fornitura, sia di cipolle novelle, come pure delle acciughe, o del tonno marinato, tagliato in piccoli quadretti.

3658. — Insalata d'asparagi alla reale.

Tagliate degli asparagi verdi in pezzi d'un centimetro, separando le punte; cuocete gli uni e le altre separatamente in acqua salata; lasciateli divenir freddi, conditeli, mescolate i pezzetti d'asparagi col quarto del loro volume di tartufi cotti al madera, tagliati a filetti e conditi con olio, sale e pepe; da ultimo, aggiungete l'aceto. Disponete l'insalata in una insalatiera, collocando le punte degli asparagi in gruppo nel mezzo.

3659. — Insalata " donna Lena Porta „.

Prendete dei sedani di Verona, pelateli per modo che resti solo la parte tenera; tagliateli a giuliana; prendete due terzi della quantità dei sedani, di petto di pollo cotto lesso, tagliato anch'esso a filettini; mescolate insieme e legate con una buona maionnesa; ponete l'insalata in una insalatiera, e copritela con tartufi bianchi tagliuzzati.

3660. — Insalata Mirabeau.

Ponete nel mezzo dell'insalatiera un bel gruppo di fagiolini verdi con attorno degli anelli di patate novelle; sopra ogni anello ponete una grossa oliva di Spagna enucleata ed un filetto di acciughe marinate nel vino bianco. Condite l'insalata con una leggera maionnesa.

3661. — Insalata svedese.

Tagliate a dadolini della lingua scarlatta, patate cotte, alcuni pomi acidi crudi, barbabietole e carote cotte, con qualche filetto di aringhe affumicate. Mescolate questi ingredienti in una terrina, conditele con sale pepe, olio, aceto, prezzemolo e cerfoglio triti, senape francese, collocate l'insalata nell'insalatiera; circondatela con olive e filetti d'acciuga.

3662. — Insalata " Monte Carlo „.

Prendete 12 pomidori, rotondi come mele e della medesima grossezza; tagliate un terzo della parte inferiore; levate il seme per poi farli vivamente grigliare per un sol minuto; sbucciateli leggermente, assaporateli con un po' di sale e poco pepe; al momento di servire l'insalata, asciugateli bene e riempiteli con una buona maionnesa ravigottata; copriteli con fette di tartufi bianchi.

3663. — Insalata spagnuola.

Prendete delle patate lessate e tagliate a dadi; marinate con mezza bottiglia di vino bianco, riso sbianchito, peperoni, pomidoro, olive, capperi, il tutto condito di buon gusto e piccante; drizzate a cupola di duomo in una insalatiera; decorate con quarti di pomidoro, filetti di peperoni e olive intiere.

3664. — Insalata calda di asparagi all'olandese.

Fate lessare degli asparagi verdi come di regola, avvertendo di mettere le teste punte un po' più in ritardo dell'altra porzione verde rimanente. Per 6 pacchetti di sparagi, fate fondere 6 cucchiaiate di burro di color nocella; aggiungete 2 cucchiaiate d'aceto bianco, due prese di zucchero, un po' di pepe, ed una cucchiatina o due di mostarda. Cuocete al coperto, durante 5 minuti.

3665. — Insalata d'asparagi e pesci alla veneziana.

Tagliate gli asparagi di Bassano, per 2 cent. di lunghezza; cuoceteli in acqua salata ma che risultino piuttosto resistenti; quando saranno freddi mescolateli con code di gamberi o di salmoni marinati o con del tonno, oppure con filetti d'acciuga tagliati a striscioline o come anguillette. Mescolatela con tartufi neri cotti nel vino e tagliati a dadolini e conditela con sale, pepe, olio ed aceto.

3666. — Insalata alla Principessa Jolanda.

Tagliate a dadi dei piccoli cetriuoli, tartufi bianchi, pomidoro, code di gamberi e di aragoste; legate il tutto con salsa maionnesa. Tagliate per metà lunghezza delle uova sode, vuotatele dal tuorlo, ed assaporatelo; fate una dadolata di filetti

di sfoglie; legate il composto con un apparecchio di salsa rifredda bianca; farcite le uova già tagliate per metà, e dateci due colori cioè verde e naturale; decorateli con tartufi bianchi, lucidateli a gelo come di regola. Disponete l'insalata nell'insalatiera a forma piramidale; mettete all'ingiro le dette uova; nel centro mettete un fiore di crisantemo bianco, foggiato con sottili semilune di rape sbianchite; tagliate dei tuorli d'uova sode e cospargete sopra l'insalata.

3667. — Insalata crema di asparagi.

Prendete una scatola di latta, della capacità di un litro o più, levatene i fondi così da formare un cilindro aperto alle due estremità, oppure prendete uno stampo a cerniera senza fondo e liscio, come si adopera per i pastelli; appoggiatelo sopra una lastra. Ad un mazzo di asparagi freschi, di buona qualità, già prelessati, pareggiate l'altezza in modo che sovrastino lo stampo di un poco più che la punta; drizzando i più grossi nell'interno tutto all'ingiro dello stampo. Preparate un'abbondante passato di tonno sott'olio; unitelo a della salsa maionnesa alla quale avrete aggiunto qualche foglio di gelatina di pesce sciolta in una tazza, una manciata degli stessi asparagi a cui avrete tolta la punta e tagliati a pezzetti, una punta di pepe di caienna, qualche goccia di *Worcester sauce* ed una cucchiaiata di panna montata. Situate sopra un piatto concavo lo stampo, versate il detto composto nel vuoto, fra gli asparagi dritti nella scatola, osservando che tutta la parte fiorita della punta dell'asparagio rimanga fuori. Prendete ancora una parte degli asparagi lessati che vi saranno rimasti, toglietene le sole puntine e disponetele, una accanto all'altra, sopra il composto versato, in maniera da rifare in apparenza un'intiero mazzo di asparagi. S'intende che il composto dovrà essere solido abbastanza da permettere alle puntine di asparagi di star dritte sopra senza sprofondare dentro. Per ottenere ciò, bisogna concedere il tempo necessario a che l'insalata si rapprenda ben ferma, ponendola anche sul ghiaccio per qualche ora. Levate lo stampo con attenzione e velate il mazzo di asparagi con gelatina rappresa, per modo che faccia bell'effetto. Guarnite la base con punte di asparagi e crostini di gelatina.

3668. — Insalata " barba di cappuccino „ con fontina.

Lavate in diverse acque uno o due bei cesti o grumoli grossi di quella indivia chiamata « barba di cappuccino »; sfogliateli finamente come una giuliana; tritate del cerfoglio e del prezzemolo, cospargetene l'insalata, che avrete disposta sopra un piatto. Prendete un pane di segale, levateci la crosta, tagliate mezza cipolla e con questa strofinate il pane; tagliate il pane a fette sottili strofinandole colla cipolla onde prenda il suo odore, tagliate pure le fette a giuliana finissima, della lunghezza di 5 cent.; anche questa mettetela sopra un piatto. Prendete un bel pezzo di gruviera che sia del doppio peso del pane, quadratelo e tagliatelo a giuliana come il pane; passate per staccio due tuorli d'uova sode, poneteli in una terrina con sale e pepe; lavorateli col cucchiaio di legno; uniteci una cucchiaiata di mostarda francese al dragoncello, una cucchiaiata di aceto finissimo e tre o quattro cucchiaiate di olio d'oliva finissimo. Al momento preciso di servirla, ponete il pane e formaggio insieme, mischiandoli bene; quindi prendetene una cucchiaiata e mettetela nell'insalatiera; cospargetevi sopra un'altra cucchiaiata di barba di cappuccino e bagnatela con un poco della sua salsa, e così continuate fino a che avrete esaurito tutto il materiale; versateci, per ultimo, il rimanente della salsa.

3669. — Insalata di pomidoro alla cardinalesca.

Scegliete 16 pomodori ben rossi e non troppo maturi, tutti eguali, e della grossezza di un mandarino. Mediante taglia pasta tagliateli dalla parte del gambo facendovi una larga apertura circolare, vuotateli della polpa e dei semi senza rompere lo spessore; salateli internamente e metteteci qualche goccia di salsa di *Worcester*, una cucchiaiata di buon aceto, e poneteli sopra una placca per 2 ore. Preparate un'insalata composta di polpa di salmone cotto, di tonno, di aragoste, di filetti d'acciughe, di cornetti, di capperi, di cetrinoli e di funghi sott'olio, il tutto tagliato a piccolissimi dadi e legati con buona maionnesa. Colate sopra uno staccio i pomidori, poneteli sopra un panno, riempiteli dell'insalata preparata, foggiandola a cupola, contornateli con piccole code di gamberetti e dischi di cetrinoli; poneteli sopra un piatto di porcellana. Contornate la base con un cordone di gelatina spinta col cornetto, e poneteli in ghiaccio. Al momento di servirla, porrete tra i pomidoro delle foglie di lattuga bianchissima.

3670. — Insalata " Monte Cristo „ (1).

Avrete fatto cuocere un astaco in un corboglione, secondo il metodo ordinario; lasciatelo raffreddare. D'altra parte, preparate dei tartufi cotti nel madera, delle uova sode, delle patate e dei fondi di carciofi cotti nel brodo; tagliate ogni cosa a dadi; così, pure, tagliate la polpa della coda dell'astaco; mettete il tutto in una terrina; aggiungeteci dei cetrinoli tagliati a lamelle; condite con sale, pepe, aceto ed olio d'oliva; mescolate bene e lasciate che quest'insalata s'imbeva bene del condimento, il tempo necessario per fare la maionnesa, che monterete piuttosto consistente, e terminerete con della mostarda. Sgocciolate l'insalata su d'un setaccio; rimettetela nella sua terrina; versateci la maionnesa e rimescolate bene il tutto. Montate l'insalata nell'insalatiera di servizio, ben disposta a cupola di duomo; ponete, alla sommità, un piccolo grumolo di lattuga a guisa di pennachio, circondandolo della polpa ricavata dalle grosse zampe dell'astaco, spaccata in due parti. Servitela dopo averla tenuta alquanto a freddare.

3671. — Insalata " Francillon „ (2).

Avrete cotte nel brodo delle patate sbucciate; tagliatele a fette finchè sono ancora tiepide, e conditele lestamente con sale, pepe, olio d'oliva, ottimo aceto d'Orleans, un mezzo bicchiere di buon vino bianco (Château-Yquem possibilmente), ed una minuta tritata di erbe fine. Nel contempo, fate aprire e cuocere in un « corboglione » dei grossi mitili, con una branca di sedano. Fate sgocciolare bene i bivalvi; aggiungeteli alle patate già condite, rimescolate leggermente. (Le proporzioni sono di un terzo di mitili e due terzi di patate). Allorchè l'insalata sarà ben rimestata, finitela coprendola di rotelle sottili di tartufi cotti nello sciampagna. Quest'insalata dev'essere preparata almeno 2 ore prima d'andare in tavola, per dare il tempo d'essere fredda all'istante di servirla, e concedere ai varî aromi il tempo necessario di combinarsi lentamente, e non essere turbati, nella loro funzione, d'impregnamento, nè pel caldo nè per il freddo.

---

(1) *Inventata da A. Dumas padre, celebre gastrolatra, che volle darle il titolo di quell'isola — ora proprietà di S. M. il Re d'Italia — che ha tanta parte nel suo romanzo: « Il Conte di Montecristo ».*

(2) *Eroina d'uno dei più suggestivi lavori drammatici di A. Dumas figlio, che, come il padre, inventò questa insalata, la cui ricetta è parte incidentale nella messa in scena del dramma.*

3672. — Insalata alla Rossini.

Prendete dei bei tartufi bianchi di Piemonte o neri del Perigord, lavateli nell'acqua fredda, spazzolateli, tagliateli, sottilissimi col taglietto, gettateli in un'insalatiera dove avrete preventivamente sbattuto insieme, dell'ottimo olio d'oliva, della mostarda francese, dell'aceto, un po' di succo di limone, del pepe e del sale, sino a miscela perfetta. Servite.

3673. — Insalata " Duchessa di Sutherland „.

I giardinieri coltivano una specialità di crisantemi del Giappone, per uso mangereccio, a petali bianchi e spessi che dedicarono alla Duchessa di Sutherland. Sotto questo nome si prepara un'insalata che va oggidì per la maggiore, ed è molto in voga sulle mense ricche.

Prendete una quantità di questi fiori, sfogliatene i petali, ed unite a questi altri petali di fiori, quali sarebbero quelli di rose bianche e rosse, di balsamine (detti « begli uomini »), di fiori di borragine, di nasturzi, ed anche, secondo la stagione, di fiori di glicina o di acacia, di mammole e via dicendo. Questa insalata, varieggiata per smaglianti colori, conditela come un'insalata ordinaria, con olio, aceto (oppure sugo di limone), sale e pepe; oppure sostituite quest'ultimo con della senape inglese stemperata nell'aceto o nel succo di limone.

3674. — Insalata alla Bagration.

Prendete delle fronde bianche di sedano tagliate a giuliana; fondi di carciofi scaloppati e marinati nel vino bianco, olio ed aceto. Mescolate con bianco di pollo tagliato a giuliana, e nella stessa proporzione dei sedani; tenete pronti dei maccheroni fini, cotti un po' al dente, ed ancora tiepidi, dettagliati in tronconi di 5 cent. (in doppia proporzione degli altri elementi). Condite con maionnesa leggermente tomatata. Montate in insalatiera, e decoratela con una stella le cui branche saranno composte di tartufi, prosciutto o lingua, albumi e tuorli d'uova sode, prezzemolo trito finemente.

3675. — Insalata alla Beaucaire.

Preparate delle fronde di sedano, sedani-rape e indivie, tutte tagliate a giuliana, condite con olio, aceto e mostarda francese un'ora prima di servirla. Aggiungete magro di prosciutto cotto, mele rainette acide, e funghi cotti (la metà degli altri elementi). Mescolate, legate con qualche cucchiaiata di maionnesa e disponete in insalatiera. Spolverate con cerfoglio, prezzemolo e dragoncello triti; contornate con una bordura di barbabietole e di patate.

3676. — Insalata veneziana.

Marinate con dell'olio, dell'aceto, della mostarda e dell'erbuccie fine trite, dei dadi di barbabietola e delle patate, delle punte d'asparagi verdi cotte, e dei filetti d'acciuga. Avrete fatto cuocere 2 o 3 sogliole in acqua e sale oppure nel vino bianco. Togliete loro i filetti e tagliateli a triangoli allungati, mediante stampino adatto; aggiungete i residui della marinata. Decorate ciascun filetto con un motivo di disegno fatto con foglioline di dragoncello oppure di cerfoglio intinte nella gelatina semi rappresa; lasciate raffermare. Incamiciate l'interno d'uno stampo con della gelatina; disponeteci in bella guisa

i filetti, colla punta rivolta verso il fondo dello stampo; ponete un dischetto di tartufo tra ogni filetto; decorate la parte superiore dello stampo con punte di asparagi, intinte, una per una, nella gelatina semirappresa. Stabilita in tal guisa la decorazione interna delle pareti dello stampo (che, sformato, diverrà, per la trasparenza della gelatina, visibile esternamente), fate sgocciolare i differenti ingredienti della marinata e mescolateli ad una maionnesa colla gelatina ben accentuata e addizionata ad un burro d'erbe. Riempito lo stampo, terminate con uno strato di gelatina semiliquida. Lasciate ben raffreddare, smodellate e servite decorando, tutto all'intorno, con crostoni di gelatina.

3677. — Insalata russa.

Questo genere d'insalate, venute così alla moda in questi ultimi tempi, non è del resto che un derivato delle nostre insalate: *veneziana* e *genovese*, che, in altri tempi, quando l'*engouement* dei francesi era rivolto verso le cose italiane, ebbero il loro trionfo e grande successo nelle cene fredde e nei servizî d'apparato per *buffet* freddo. Ciò non toglie che le nostre insalate non siano ancora in voga sulle mense fredde d'oltr'Alpe, ma lo « snobismo » che tanto impera colà, al pari della « Moda », impone questa preferenza.

Nella composizione delle insalate russe v'entra un'infinità di legumi. Si possono ammannire mescolando ai legumi dei filetti di pollo, della lingua scarlatta, dei filetti di pesce, il tutto tagliato a dadolini, del salmone affumicato, dei filetti d'aringhe, ecc., il tutto ben accentuato di condimento e servite fredde.

Tagliate a dadolini delle patate, delle carote, delle barbabietole cotte; mettete questi ingredienti in una terrina insieme alla medesima quantità di piccoli pezzetti di cavolfiori (cotti un po' fermi), dei fagiuolini verdi (cotti e tagliati a losanghette), dei pisellini, e simili, cotti in acqua e sale; aggiungete 250 gr. di salmone affumicato, qualche filetto di sogliola o d'altro pesce, il tutto ben tagliato regolarmente e ben eguale; condite con sale, pepe, olio ed aceto; fate marinare al coperto durante qualche ora; aggiungete, al momento di servire, 3 o 4 cucchiaiate di salsa maionnesa gelatinata, ben accentuata, che avrete frustata come una crema lavorandola sul ghiaccio. Drizzatela a cupola su piatto rotondo; ricoprite con maionnesa; decoratela con dettagli di cetriuoli, di barbabietole tagliati a losanghette ed a semilune, e con dei capperini e filetti d'acciughe.

Qualora l'insalata russa dovesse essere servita in un pranzo di lusso oppure presentata in una cena di mensa fredda per ballo od altro servizio così detto di *buffet*, la si modella in stampo apposito, detto appunto « per insalata alla russa ». Questo stampo tutto scannellato ed a forma di turbante conico uso tartaro, è doppio: la parte esterna va decorata con piccoli legumi misti a della gelatina alquanto forte; si pone in ogni scannellatura un'altra specie di legume, di colore un pò spiccato: carota o barbabietola, cercando di variare i colori, alternandoli cromaticamente con bella euritmia. Fa d'uopo che lo stampo sia incrostato nel ghiaccio pesto; allorchè tutto il contorno dello stampo sarà ben decorato, aggiungete lo stampo interno, che è ritenuto con tre griffe; colate della gelatina semirappresa fra i due stampi. Quando questa sarà ben consolidata, versate lestamente dell'acqua calda nello stampo interno, staccate le griffe e ritiratelo prontamente. Riempirete il vuoto con l'apparecchio suddetto dell'insalata russa.

3678. — Insalata russa alla francese.

Procuratevi, secondo la stagione, i migliori erbaggi e legumi che vi occorrono, nelle proporzioni seguenti per servizio di 10 a 12 persone: cavolfiori 125 gr., ed altrettanto di pisellini freschi, di fagiuolini verdi o « cornetti », di patatine novelle; 200 gr. di punte d'asparagi; 50 gr. di carotine ben rosse (altrimenti, niente); 50 gr. di barbabie-

tole (secondo la stagione) moscatelle, per non arrossare tutto l'amalgama; 50 gr. di cetriuolini tagliati a lamelle fine; 50 gr. di filetti d'acciughe; 3 o 4 uova sode, tagliate a piccoli spicchi; infine, a discrezione del cuoco, del bianco di pollo, dei tartufi e del salsiccione di Lione. Cuocete separatamente ciascun legume; sgocciolateli bene per modo che non resti alcuna traccia d'umidità (che farebbe andare a male la preparazione), anzi, a tale scopo, deponete i legumi, per qualche minuto tra due pannolini, prima di condirli. Nel frattempo, preparate un'abbondante maionnesa. Condite con olio d'oliva, aceto, sale e pepe, i cavolfiori, i fagiuolini, le carote, le barbabietole; lasciate un po' macerare la miscela, rimestandola di quando in quando. In un'insalatiera, anzi, preferibilmente, in una vasta coppa di cristallo, stendete questa prima insalata; copritela con i pisellini e le patatine; ricoprite con uno strato di maionnesa. Aggiungeteci le punte di asparagi e le uova dure, poi ricoprite con altra maionnesa. Stendete allora uno strato di bianco di pollo, ed uno di rotelle di tartufo, e circondate gli orli con uno strato di maionnesa; finite con qualche lamella di cetriuolo, qualche filetto d'acciuga (facoltativo) e qualche bella fetta di salsiccione o salame di Lione. Coprite il tutto con rotelle di tartufo; circondate con uno spesso strato di maionnesa; ponete a diacciare in ghiacciaia, fino al momento di servire.

3679. — Insalata alla Negobatoff.

Con carne cotta di selvaggina fate una giuliana e ponetela in terrina con poco madera e una cucchiaiata di fumetto di selvaggina, uniteci anche una cucchiaiata di purèa di selvaggina. Preparate una buona maionnesa con mostarda, legata con poca gelatina e due fogli di colla, mischiate il tutto per bene e versatelo in uno stampo decorato con tartufi neri e bianco d'uova; ponetelo in ghiaccio per un'ora; sformatelo sopra un piatto.

3680. — Insalata Principessa Ruffo.

Prendete 12 peperoni gialli o rossi dolci, tagliate un terzo della parte superiore, vuotateli dei semi; grigliateli un poco, sbucciateli leggermente, salateli, fateli scolare e riempiteli con una insalata alla russa; mettete disopra a caduno un mezzo uovo cotto di 6 minuti; decorate con filetti d'acciughe o di salmone affumicato.

Delle Maionnese.

Le insalate, dette *maionnese*, non differiscono altrimenti dalle altre insalate precedenti, inquantochè i loro elementi sono invariabilmente dissimulati sotto la salsa detta *maionnesa*. In questa categoria vengono specialmente comprese le insalate di crostacei, di pesci e di pollame cotti, ma freddi.

3681. — Insalata maionnesa all'italiana.

Prendete dell'insalata romana o lattuga, tagliatela a striscie larghe un dito, mescolateci barbabietole (preferibilmente di quelle dette moscatelle, d'un roseo sbiadito, che non tingono la salsa e gli altri ingredienti in rosso), patate lesse tagliate a fette sottili, alcune acciughe dissalate e ben spinate, tagliate ciascuna in 4 o 5 pezzettini, ed infine

della polpa di pesce lesso di qualità fina, come: ragno, dentice, ombrina, storione, oppure code di gamberi sbucciate, polpa d'aragusta o d'astaco, sempre lessi e freddi, beninteso. Aggiungete anche una manciatina di capperini sottoacetati o di cetriuolini tagliati a dadolini, e la polpa di 6 olive grosse verdi. Condite ogni cosa insieme con sale, olio e molto aceto; rivoltatela affinchè prenda bene il condimento, ed ammucchiatela bene nell'insalatiera per modo che faccia il colmo. Coprite tutta la superficie dell'insalata con una salsa maionnesa semplice, accentuata con un po' di senapa inglese stemperata nell'aceto oppure nel succo di limone; fioritela con barbabietole, patate od anche con qualche fetta di tartufo bianco, ritagliati cogli asportapezzi a disegni: trifoglio, cuori, picche, losanghette, quadrettini, o simili per modo che, variando il disegno e la policromia, ne risulti una bella ed artistica ornamentazione. Ponete in cima al cumulo dell'insalata un bel fiore fatto in burro.

NB. — Alcuni, specialmente i genovesi, per temperare la dolcezza della barbabietola, aggiungono nell'insalata della polpa di radicchio cotto di cicoria, che coi suo sapore amarognolo sta molto bene insieme alla barbabietola. Così, pure, per variegare i colori dell'ornamentazione esterna, puossi impiegare qualche anello di corteccia di carota lessa.

3682. — Altra maionnesa all'Italiana.

Tagliate a dadolini: 250 gr. di lampreda o d'anguilla affumicata di Comacchio, i filetti di 3 alose e 4 acciughe dissalate. Tagliate pure a dadi 2 grosse patate cotte a vapore, un sedano rapa poco cotto, altrettanta barbabietola, una mela rainette cruda 3 o 4 cetriuoli; aggiungete un pugillo di capperini, ed un'altro tra pignoli e pistacchi decorticati; fate marinare, durante 2 ore, con olio ed aceto, meglio sostituito con sugo di limone. Preparate una maionnesa con molta gelatina, e mescolatela all'insalata. Montate l'insalata a cupola, in una insalatiera di cristallo; levigate bene il disopra, che luciderete a gelo con un pennello intinto nella gelatina semirappresa. Decorate con olive sbucciate ed enucleate, ornate con albumi d'uova sode e completate i dettagli d'ornamentazione con cetriuolini tagliati sottili. Brillantate queste decorazioni col pennello come sopra è detto. Ponete l'insalata in ghiacciaia fino al momento di servire. Questa insalata nei servizi di lusso di mensa fredda si monta negli stampi doppi, come si pratica per l'insalata russa e si decora con maggior ricchezza e gusto artistico. Si può variare le qualità dei pesci ed aggiungere dei crostacei, code d'aragoste, ostriche, coralli d'astaco, come pure la si può fare di grasso, rimpiazzando i pesci con filetti di pollo e di selvaggina da penna.

3683. — Insalata alla Graduchessa Olga.

È composta, tradizionalmente, come tutte le insalate russe, di legumi spinti alla colonna e cotti; di filetti di pollo, di prosciutto, di lingua, di tartufi; dev'essere condita con salsa maionnesa, e montata in stampo speciale gelatinato e decorato con legumi freschi e tartufi ricavati coll'asportapezzo. La pratica moderna o piuttosto il servizio speciale dei ristoratori ha modificato alquanto questa insalata. Diamo una formola di queste modificazioni semplificate, desunta dal libro dei Sigg. Salles e Montagné: *La Grande Cuisine Illustrée.*

Prendete delle carote dettagliate a cilindretti mediante il tubo a colonna, oppure in altra guisa col cavalegumi; così, pure, egualmente, dei navoni e delle patate, punte di asparagi, pisellini, fondi di carciofi alla paesana, piccole teste di cavolfiori, fagiolini verdi, tartufi a giuliana, filetti di pollo a giuliana, prosciutto cotto a giuliana, lingua scarlatta

tagliata a giuliana ; uova sode a spicchi. Tutti questi legumi montateli in un'insalatiera divisi in otto mucchietti separati a guisa di tanti scompartimenti triangolari, con una decorazione stelliforme sopra, nel centro, formata con una rosacea di cavolfiore in mezzo, e con i raggi formati da spicchi d'uova sode a quarti. Tutti all'ingiro, alla periferia, verso l'orlatura della insalatiera, disponete dei dischetti alternati, di tartufi neri e di tartufi bianchi. Servite contemporaneamente della maionnesa, oppure della salsa verde.

3684. — Insalata di gamberi.

Cuocete come di regola (vedi *Crostacei* nel primo volume), da 60 a 80 gamberetti ben assaporiti. Sbucciatene le code ; marinatele con qualche goccia d'olio e d'aceto (tenete in serbo i cofani e le zampette, per fare, nel caso, una zuppa di « bische » per l'indomani). Mondate e lavate in molt'acqua delle indivie ben bianche ; sgocciolatele e tagliate le foglie di circa 3 cent. di larghezza. Ammannite una salsa maionnesa molto accentuata con mostarda, colla quale condirete l'insalata. Disponete le code di gamberetti al disopra a cupola ; nel centro ponete un grumolo di lattuga che spunti come un piumetto; circondate con grumoletti d'indivia, spaccati a metà, alternati con uova sode spaccate pure a metà, e spuntate in fondo, onde avere la base necessaria per star ritte. Se avete delle uova di gamberetti, marinatele ed unitele all'insalata che sarà sempre migliore.

3685. — Insalata " Santa Lucia „ a foggia di pere (1).

Scegliete 18 patate di buona qualità, cui darete la forma di grosse pere. Svuotatele dal basso e cuocetele leggermente in modo che non si rompano. Preparate una dadolata o salpicone freddo di filetti di sogliola, di aragoste, punte d'asparagi, piccoli cetriuoli, tartufi, code di gamberi e mitili, corni d'Ammone, ed altri « frutti di mare » ; il tutto in egual quantità e tagliato a filettini. Marinatela come di pratica. Asciugatela in una salvietta, condite la dadolata con salsa maionnesa al burro di gamberi. Riempite le patate, disponetele in una teglia e lasciatele riposare sul ghiaccio. Intanto preparate un'altra salsa maionnesa accentuata colla ravigotta.

Immergete le patate nella salsa onde mascherarle interamente, e man mano mettetele nell'istessa teglia a gelare. Parate la salsa che sopravanza. Praticate sulla sommità delle patate un piccolo buco fatto col lardatoio e applicateci un picciuolo, attaccate all'estremità di questo una foglia naturale, in modo da imitare delle vere pere. Fate una canestra con pasta da credenza e un rialzo a tre gradini con medesima pasta. La canestra dev'essere fatta senza fondo per piazzarvi il rialzo nel mezzo. Ornate la canestra e il rialzo con prezzemolo ricciuto e fronde di capelvenere. Disponete a piramide le pere sui gradini, avvertendo di porre tre foglie a quella pera che porrete sulla sommità di questi, cioè in cima alla piramide.

3686. — Insalata Wladivostok.

Tagliate a giuliana dei fondi di carciofi cotti, tartufi cotti pelati, punte di asparagi e code di gamberi cotti; il tutto di pari quantità; condite con salsa maionnesa, aggiungendovi, contemporaneamente, un pizzico di paprica o di caienna. Drizzate in una insalatiera e decorate con tartufi crudi bianchi.

(1) *Invenzione del valente cuoco Sig. Galiero Domenico della nobile Casa Forcella di Napoli.*

3687. — Insalata " Port Arthur „.

Tagliate a giuliana la quantità occorrente di grumoli ben bianchi di cavoli cappucci, ed amalgamatela bene con un po' di maionnesa sostenuta e piccante, mischiandole, nello stesso tempo, qualche tuorlo d'uova sode passato per lo staccio di rete metallica largo. Prendete 3 o 4 dozzine di piccole ostriche sgusciate, affogatele appena; sgocciolatele e marinatele con pepe, olio, limone, prezzemolo e cerfoglio. Prendete poi uno stampo a cupolino, di forma non troppo allungata; mettete uno strato di giuliana, poi qualche ostrica, alternando fino a riempirlo. Rovesciate lo stampo su piatto di servizio, ricopritelo regolarmente con uno strato di salsa maionnesa ravigottata, e ben sostenuta; decorate intieramente il cupolino con dischi di tartufi neri e di albume d'uova sode; circondate la base con una ghirlanda di crescione nano arricciato, e mettete un mazzetto dello stesso crescione sulla sommità del cupolino.

Delle capponate all'italiana e spagnuola.

Questi manicaretti, che non trovano altro posto che tra le insalate composte, sono essenzialmente di origine italiana, e costituiscono una deliziosa varietà di vivande che arricchiscono il lorismo cucinario nostrano. Primeggiano le « capponate » napoletane, siciliane, venete, sarde e marchigiane, il così detto *cappone in galera* dei genovesi. Cosa è mai questo pollo galeotto?.... « Un intruglio — risponde brillantemente il più volte citato egregio collega Dott. Oscar Giacchi — talmente complicato, che difficilmente si descrive; un poema mangereccio, se più ti piace, ove il personaggio che si crederebbe il protagonista, rappresenta invece una parte tanto oscura che bisogna aguzzar l'occhio e l'intelletto per ritrovarlo tra i tanti attori che fanno a gara per emergere e che emergono difatti ognun per conto suo (1). In galera vi sono in confuso birbanti d'ogni colore e d'ogni risma, e quando vi capita, per errore giudiziario, un galantuomo, deve trovarsi tale quale si trovano quelle povere fette di cappone in mezzo ai tanti e varî inquilini che il cuoco mette in questo graziosissimo pasticcio; ed è questa forse la ragione dal nome metaforico col quale è conosciuto. Il tonno sott'olio, il caviale, i tartufi, le acciughe, i ravanelli, il cavolfiore, la lattuga, la senape, i peperoni si confondono col nasello, colla triglia, colla sogliola e con quanti altri prodotti del mare e della terra piace al capriccio dell'artista di aggiungere a questa pietanza magazzino, che riesce tantopiù gradita ai commensali quanto più composta e complicata. Ed è simpatia giustificata pienamente quella che riscuote, perchè se squisita alla rinfusa, riesce squisitissima alla scelta nella quale ognuno può dar la preferenza a quei frammenti che più gli vanno a genio ».

Fin quì lo spiritoso e geniale collega. Ora io aggiungerò a schiarimento della *galera* (che nulla ha da vedere con quella stìa per pollame detta in dialetto: *caponèra*), come qualmente le *galette* o « biscotto di galera » (perchè anticamente i vogatori delle *galere* delle Serenissime Repubbliche di Venezia, di Genova, di Pisa si chiamavano *galerotti* — ed erano, generalmente, dei prigionieri di guerra, come i così detti *schiavoni* a Venezia — che incatenati al « banco di galera », vogavano per conto dei Serenissimi Governi, sotto la ferula o nervo dei guardaciurma) costituiscono (parlo delle *galette*) il substrato o fondamento del « Cappon magro » o « di galera », che sono tanto stimati nelle « Cene fredde » dei ricchi genovesi; e dico ricchi, poichè una vivanda di « cappon magro », costa di più che non una di vero cappone, anche se della Bresse o di Mans, che sono i più costosi. Del resto il fasto ereditario dei vetusti dominatori del

(1) *Credo che il mio collega equivochi: il cappone, qui in questa vivanda prettamente di magro — tanto è vero che a Genova lo chiamano « cappon magro » — è il pesce cappone, di cui parlammo a proposito della* Bouilla-baisse *nelle Minestre regionali francesi* (*Nota del Dott.* A Cougnet).

mare, siano discendenti dai proprietarî dei palazzi del Canal Grande, che da quelli della *Superba*, lo si rileva dalle loro antiche vivande loristiche, e tra queste il « cappon magro » che non già i galeotti mangiavano, ma gli ammiragli delle grandi armate, come Andrea Doria, Spinola, Boccanegra, ecc.

3688. — " Cappon magro „ alla genovese.

Prendete delle così dette « galette » oppure dei « biscotti » da marinai (l'antico *bucellatum naoticum* dei romani), soffregatele o soffregateli (senza ombra di far bisticcio colle *fregate*, che a quei tempi non esistevano) con aglio; quindi ponetele per un'istante in bagno nell'acqua con aceto e sale per rammollirli alquanto ed essere mangiabili. Queste galette o biscotti formeranno le fondamenta della torre o faro che il credenziere od altro ufficiale di bocca (*officier* dei francesi) starà per costrurre. Ponetele in fondo ad un largo e fondo piatto rotondo da servizio; su queste basi, diremo noi pure granitiche, (essendo il biscotto come la galletta fatti con farina di grano), l'artista porrà il primo giro di colmata o banchina, costruendola con gettata di scogli costituiti da mazzetti di cavolifiori bianchi, di broccoli neri e da cappelle di funghi; va ben inteso che tutte le verdure, legumi pesci, crostacei sono già cotti, freddati e conditi, salvo i bivalvi ed altri componenti che non fa d'uopo avvertire essere allo stato di crudità o di marinatura speciale, come pure i funghi sott'olio, ecc. Uno strato di maionnesa serve a cementare questi scogli fioriti, dalle anfrattuosità dei quali spuntano le antenne rosee dei palemoni o gamberette (*crevettes* dei francesi) e qualche coda di gambero; coralli di ricci di mare o « cera » di cannocchi concorrono alla policromia, colle fronde riccie del prezzemolo. Anche qualche ostrichetta sta sbadigliando colle valve aperte mentre delle « molecche » od altri canceretti tentano di ghermire, di sorpresa, il saporito mollusco. Dei blocchetti o dadi di tonno sott'olio, formano le prime mura del bastione, venate da filettini d'acciughe dissalate, e da filetti d'uova sode; polpa di code d'aliguste o d'astaco, polpe di pesce cappone, di ragno o d'ombrina e di salmone formano la marmorea cinta policroma del bastione; sul terrapieno, cementato di maionnesa, e lastricato con piselli e punte di asparagi o fagiuolini, fondi di carciofi, stanno vigili le scolte raffigurate da gamberetti ben corrazzati nelle loro carapaccie irsute; altri blocchi fatti con dadi ricavati da galantine di pesce (p. e.: testa di salmone), oppure da polpa di salmone affumicato, da bottarghe di muggine soppressate, e dal così detto « mosciàme » formano le cortine della torre, dai vani delle quali spuntano, a guisa di colubrine, dei cetriuolini, e si vedono agli angoli tondeggiare le « garette » fatte da grosse olive enucleate. Le merlature sono costituite da lamine frastagliate di barbabietole e di tartufi neri, mentre un grosso tartufo nero, cotto nel marsala, forma la cupola di quella torre, dove sta infissa l'asticciuola con dei palemoni a guisa di stendardo frangiato. Il fondo del piatto è formato da aspicchio di gelatina, dove per diafana trasparenza si vedono coralli di ricci di mare, uova di pesci in salamoia e caviale, arselle, telline, simulanti sassolini, costituiti anche da capperini che contribuiscono a formare il greto o fondo del fosso o morta gora ai piedi della torre, sulle cui acque gelatinose galleggiano barchette fatte con peperoni, con cappelline di funghi in addobbo, con pomidoro olivari, spaccati nel mezzo, e ben sgranati e ripieni di purèe d'alici o di burro, di crostacei con palemoni per marinai. Verso le sponde (cioè verso gli orli del piatto) spuntano punte di sparagi, lessate e condite, a guisa di bordura.

Inutile che io prosegua a descrivere più minutamente una di queste grandiose pezze montate dove concorre la più svariata quantità d'ingredienti che mente di gasterolatra abbia saputo escogitare. La fantasiosità ed il gusto artistico del montatore di quell'alzata insalatiera ha gran parte nella riuscita e nel successo di quel « trionfo » degno degli arcaici banchetti dei nostri signori del Rinascimento italiano, e

dei cenacoli delle Compagnie della « Calza », della « Cazzuola » e di altre liete brigate d'artisti, come quelle fiorentine di Casa Rustici e di Casa Rucellai.

Questo che abbiamo descritto è il « cappon magro » ricco, d'alzata, che si serve nelle « Cene fredde » di grande apparato, sopratutto quando cadono nei giorni di magro, nelle vigilie, particolarmente quella di Natale, dove il « cappon magro » ricco è di prammatica nelle cene signorili. Però ve ne sono altri più modesti, tra i quali uno di cui diamo quì sotto la formola.

3689. — Cappon magro famigliare.

Soffregate coll'aglio dei biscotti da marinaio e disponeteli in fondo d'una terrina o zuppiera, bagnandoli con un bicchiere d'acqua e aceto, dove avrete anche messo una presa di sale. Frattanto in tre pentole distinte mettete a lessare, in una un cavolfiore, 200 gr. di fagiuolini in erba, sedano e carote; in un'altra delle barbabietole, e nella terza delle patate (200 gr. circa) e 2 mazzi di scorzonera. Levate gli erbaggi, fateli sgocciolare e lasciateli freddare; quindi dopo avere sbucciato e tagliuzzato ogni cosa, conditeli in piatti separati con aceto ed olio come fareste di un'insalata comune. Lessate quindi un bel pesce (ragno, ombrina o nasello), tagliate la testa, disliscatelo; lessate pure e sgusciate un'aligusta, e condite il tutto con olio, sale e succo di limone; friggete in padella due dozzine di cancretti di mare o di « molecche »; fate assodare 6 uova, poi lasciatele freddare e tagliatele a quarti; preparate poi 6 acciughe salate, che ripulirete e taglierete a pezzetti; 20 gr. di capperi, una ventina di olive, dei funghi sott'olio e 24 ostriche sgusciate.

Preparate poi una salsa fatta nel seguente modo: Pestate nel mortaio 2 o 3 acciughe ben pulite, insieme a qualche fronda di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, 70 a 80 gr. di pignoli, 25 gr. di capperi, 3 tuorli d'uova sode, un po' di midolla di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di 28 olive, e del sale. Continuate a pestare ogni cosa finchè l'avrete ridotta ad una pasta omogenea; passate allora questa pasta per lo staccio, aggiungendovi mezzo bicchiere d'aceto ed un bicchiere d'olio d'oliva sopraffino, e stemperate il tutto con l'aiuto del mestolo. In una capace insalatiera formate sul fondo di essa un suolo coi biscotti ammollati, versateci sopra un poco d'olio, metteteci qualche fetta di mosciàme (carne di pesce disseccata), e di bottarga soppressata quindi condite colla salsa suddetta, e così, bel bello, venite stratificando, poco per volta, gl'ingredienti menzionati, disponendoli in bell'ordine (salvo le ostriche i gamberi e le olive di Spagna), e mettendo, in cima ad ogni cosa, il pesce intero ed i pezzi d'aligusta. Terminata questa operazione, bagnate la superficie della insalata colla salsa rimastavi; mettete in giro, sull'orlo del piatto, le ostriche; infilzate su degli stecchini, i gamberi o cancretti, le olive e tante fettoline rotonde di carote colle quali adornerete vagamente la vivanda.

3690. — " Cappunata „ alla siciliana.

Tagliate le melenzane a pezzetti, salatele, lavatele, friggetele, ed insieme a pezzetti di sedano scottati nell'acqua bollente, aggiungete capperi ed olive bianche enucleate e tritate; il tutto già cotto nella salsa e colato di pomidoro, coll'aggiunta di olio, aceto, un po' di zucchero, sale e pepe. Mescolate sul fuoco non troppo vivo, Versate quell'impasto sul vassoio; decoratelo con fettine di bottarga (uova di tonno salate e soppressate nella loro membrana) tritata, con piccoli gamberi fritti, tentacoli di piccoli polpi lessi e, volendo, pezzetti di pesce spada e di aragoste lesse. Cospargete sopra della tritura di mandorle abbrustolite e pestate.

Questa vivanda loristica della Sicilia si prepara anche per l'esportazione, in scatole apposite di latta od albarelli di vetro. Sembra che faccia buona prova.

3691. — Altra " cappunata „ alla siciliana.

Pulite, sbucciate e tagliate a grossi dadi 12 melenzane, salatele e fatele sgocciolare; spremetele, lavatele, e friggetele nell'olio; prendete la parte più tenera di 12 sedani, mondatela, tagliatela in listarelle e fatela soffriggere come le melenzane (senza infarinarle); private 200 gr. di olive del nocciolo, e prelessatele; dissalate e spremete pure 200 gr. di capperi. Fate rosolare in un mezzo bicchiere di olio una grossa cipolla sottilmente affettata, unitele 300 gr. di salsa di pomidoro che farete ben restringere a fuoco rimescolando continuamente, unite le melenzane, sedani, olive, capperi, 50 gr. di zucchero disciolto in un bicchiere d'aceto, continuate a cucinare finchè l'aceto sia evaporato, accomodate l'apparecchio a cupola su di un piatto di porcellana; tritate tre uova albume e tuorlo ognuno separato, disponeteli a disegno sul composto a vostro capriccio, disponendovi 6 polpetti cotti, 300 gr. di gamberelli, 200 gr. di bottarga, 10 filetti di alici e 5 uova; disponetele a cono in fondo al piatto e servite freddo.

3692. — Salsa San Bernardo per capponata.

Mettete nel mortaio alcune fettoline di pane brustolite o fritte, insieme ad alquante mandorle toste di un biondo scuro; aggiungete alcune alici e pestate il tutto bagnando con il sugo di un'arancia. Mettete in seguito in una casserolina e aggiungete un poco di cioccolatto, una cucchiaiata di zuccaro, un bicchierino d'aceto ed uno d'acqua. Fate sciogliere a fuoco, facendola ispessire per l'azione del pane, passatela attraverso uno staccio di crine indi per quello di seta. Di questa salsa ve ne servirete per coprire la capponata.

3693. — Insalata del marinaio.

Mescolate pomidori crudi poco maturi, ben lavati, spremuti e tagliati in fette larghe e sottili, peperoni arrostiti pelati e tagliati in listarelle, filettini di aglio, cipolla ed acciuga; un trito di basilico, prezzemolo e origano. Ben condito il tutto con poco aceto ed abbondante olio, e pane da biscotto sotto, alquanto ammollito.

3694. — Insalata di rinforzo.

Con questa denominazione nel mezzogiorno d'Italia designano una insalata composta, sussidiaria di un piatto di carne ed anche, come in questo caso, per guarnizione.

Prendete 200 gr. di bottarga, 200 gr. di alici salate, ben pulite e disliscate; 200 gr. di funghi sott'olio, 200 gr. di cetrioli sott'aceto, 200 gr. di peperoni sbucciati e conditi coll'olio, 200 gr. di prosciutto magro cotto, 200 gr. di olive verdi, prive del nocciolo, 200 gr. di patate lesse; di 4 grumoli di sedano, prendete le parti più tenere e bianche, che farete leggermente sbollentire; 200 gr. di pomidoro fresco e 200 gr. di capperini. Il tutto diligentemente pulito e tagliato a grossi dadi tutti uguali (salvo i capperi che rimangono interi). Condite con olio, aceto e sale; accentuate con una punta di pepe di Caienna. Disponete il materiale descritto nell'insalatiera formando una cupola che cospargerete di regamo fresco tagliato finissimo. Guarnite l'insalata con grumolini di cappucci, alternandovi un mezzo uovo cotto a 7 minuti, fino a completare il contorno dell'orlo del piatto.

NB. — Tutte queste verdure e legumi, a secondo della stagione, si preferiscano freschi, in caso contrario alcuni si adoperino anche conservati.

3695. — Gaspacho andaluso.

Già noto fin dai più remoti tempi, quale *posca messorum* o crostelli di pane ammolliti in acqua e aceto e poco olio, di cui fa menzione la Bibbia, parlando del ricco Booz che permise alle spigolatrici Rut e Noemi d'intingere i loro crostelli di pane nella sua ciotola. Venne fatta adottare come *posca* nel rancio estivo del soldato romano, durante le grandi marcie estive, dall'imperatore Adriano di origine andalusa, perchè infatti costituisce un'insalata refrigerante e corroborante, malgrado la paradossalità delle droghe che l'accentuano.

Sbricciolate nel mortaio del pane raffermo bianco; aggiungeteci del pepe, del sale, del pimento di Caienna polverizzati, due peperoni (rossi o gialli) dolci; spaccate in due 4 grossi pomidori, versateci 2 cucchiaiate d'acqua bollita. Pestate fino a che il tutto siasi ridotto a pappa, e versateci sopra, goccia a goccia, un quarto di litro d'olio d'oliva. Ritirate in zuppiera, dopo avere passato pel setaccio, e completate il condimento con una grossa cipolla, 4 spicchi d'aglio e qualche piccolo cetriuolo crudo, tagliato a fette sottilissime. Lasciate riposare mezz'ora, quindi aggiungeteci 500 gr. di pan bianco, tagliato a quadrettini, e riempite la zuppiera con dell'acqua filtrata fredda, alla quale mischierete un quarto di litro di aceto e 2 kgr. di ghiaccio. Servite ben ghiacciata.

CAPO XIV.

DEI PASTELLI

ed altri lavori in pasta da cucina.

La pastellaria, ossia l'arte di fare pastelli, pastèri ed altri lavori con pasta, specialmente ad uso pizze, stiacciate unte, torte, crostate, pastelli grassi, oppure sfogliate per ventinvola, crostate ed altri simili da involgere o contenere ripieni di carne, di pollame, di selvaggina, di fegato grasso ecc., era nota agli arcaici; come, pure, stando ad una formola di Celio Apicio sul suo « pastello apiciano », cotto nel *salacacabium* (ossia stampo che veniva cotto in un altro recipiente pieno d'acqua calda, come nel moderno bagnomaria), si conoscevano quei migliacci o bodini, detti, modernamente, all'inglese: *pudding*, come si legge nel libro IV del suo trattato *De re Culinaria*, nel capitolo intitolato *Pandecter*. Così, pure, Elio Vero aveva inventato il suo *Tetrasarmaco*.

I *pastellarî* ed i *pistores dulciarî* del Piceno e d'Ancona erano i più stimati presso i romani, come pure quelli Siculi ed Etruschi. Essi avevano mille modi di presentare le loro vivande di pasta e sotto mille aspetti o figure, stando alla definizione che il poeta Marziale dà alla lavorazione complicata e svariata dei pastellieri e pistori dulciarî, che dice: *operum mille figuras*. E colossali dovevano essere certi lavori, desumendone l'importanza da alcuni aneddoti riferiti dagli storici, come quello riferentesi al famoso capitano Scipione (che doveva essere in seguito soprannominato « l'africano », per le sue vittorie puniche), il quale avendo appreso, durante la sua censura, che un cavaliere romano aveva, in un banchetto, fatto apprestare, dai suoi *pistores* un enorme pasticcio delle marche d'Ancona, rappresentante la città di Cartagine, di cui s'era fatto a tavola, l'assedio regolare e la conseguente distruzione; egli presa in mala parte quella piacevolezza, cassò dall'albo dei cavalieri

l'anfitrione troppo spiritoso, sotto pretesto ch'egli avesse osato distruggere Cartagine prima di lui Scipione. Lampridio e Petronio riferiscono i casi di alcune *ferculа* (barelle) destinate a recare nel triclinio enormi lavori in pasta con statue per alzate di tavola.

*
* *

Dopo il Medio-Evo, datosi un po' d'ordine al servizio delle mense, vennero istituiti, dopo le *Entrate* ed i *Rilievi*, i così detti *Tramezzi*. La lunga lista dei *Tramezzi* che catalogava il *Ménager de Paris* ci dimostra che quei piatti o vivande appartenevano indifferentemente a tutte le sorta di preparazioni cucinarie ; poichè i pulcini ripieni succedono al « porco marino (*marsouin*) alla salsa », i pasticci d'allodole alle *andouilles* (bilordi di trippe di maiale o d'altro animale con cipolle trite e spezierie), di regaglie d'agnello e di capretto, e le frittelle colla pasta di farina intrisa nell'acqua, fatte con uova di luccio e al gusto di melarancia.

In seguito, il lusso dei *Tramezzi* consistette nella molteplicità e nella diversità delle Torte. Rabelais ne fa comparire di sedici specie in un solo pasto ; Taillevent menziona le *torte couverte*, *iacopine*, *bourbonnaise*, *à deux visages* (a due faccie), colle pere, coi pomi. Platina (1) enumerava : la torta *bianca* fatta con burro, farina, formaggio, latte e spezierie ; la *bolognese*, fatta con cacio come nella bianca ; quella di bietole, prezzemolo, amarraco, loto tritolato, uova, burro o strutto, e zafferano ; la torta di zucche, di rape, di pere, di cotogne, di fiori di sambucco, di riso, di rose, di castagne, di miglio, di ciliege amare (marasche), di gamberi, d'anguille, di datteri, di mandorle dolci ed acqua rosata, di ceci rossi e mandorle, quella detta *pantodapa* (« tutte vivande »), con piselli e uova di pesci, e quella di marzapane. Domenico Romoli (2) menziona : la torta di meloni, la torta verde, la torta di ricotta, la torta di polpe di fagiani, di capponi, di pernici, di vitella e simili ; la farrata ; la torta furagara alla genovese, lombarda, francese, romagnola, fiorentina, alla cocuzza marina, di cipolle, di visciole, di piselli, d'uva pergolese, ecc.

D'altronde la voga delle torte datava da lontano, poichè nel libro francese dei *Proverbes* del XIII secolo si legge che le *tartes de Dourlens* ed i *flans de Chartres* godevano allora d'una grande celebrità.

Si tratta puranco di un *gâteau en feuilles*, in una carta di Roberto di Bouillon, vescovo d'Amiens nel 1311. Questi pasticci sono tuttavia meno antichi delle focacce di pasta ferma, dette « focaccie colla fava » o « torte dei Re Magi » (*galette des Rois*), che sino dai primi tempi della monarchia francese comparivano su ogni mensa, non solo nel giorno dell'Epifania, ma eziandio ogni qualvolta si trattava di mettere in baldoria i convitati. In Italia, si soleva mettere, invece della fava, uno zecchino d'oro, come si legge nel libro delle Spese del Duca Borso di Modena (metà del XV secolo).

I pasticci grassi furono in grande onore nella cucina ancestrale. Mentre che la confezione dei pasticcetti dolci e delle chicche rimaneva esclusivamente confidato alle cure delle buone ed abili donne di casa di ogni rango e condizione, a Parigi la corporazione dei pasticcieri (ch'ebbe i suoi statuti soltanto alla metà del XVI secolo) moltiplicava le differenti specie di tartare e di pasticci di carne, caldi e freddi, ch'erano gli ingegnosi prodotti d'un arte speciale, degna di rivaleggiare con quella della cucina. Una delle prime ricette conosciute per fare un pasticcio è dovuta a Gaces de la Bigne, primo cappellano del re Giovanni, di Carlo V e di Carlo VI. Essa venne ricavata

(1) *Lib. VIII, pag. 262 a 271. Ediz. Joh. Grifh Londra 1541 e Jean Petit Lyon MDXXX.*
(2) *Lib. V. pag. 178 e 179 quindi 192 a 194. Ediz. Sibilla, Venezia 1560. Michele Tramezzino.*

da P. Lacroix da un poema di caccia, e merita d'essere citata testualmente a titolo di documento della cucina reale nel XIV secolo, così doviziosa e ricercata dai buongustai dell'epoca:

Trois perdriaulx gros et reffais
Au milieu du pasté me mets;
Mais gardes bien que tu ne failles
A moi prendre six grosses cailles,
De quoy tu les appuyeras.
Et puis aprés tu me prendras
Une douzaine d'alouètes
Qu' environ les cailles me mettes,
Et puis prendras de ces machés
Et de ces petits oiselés:
Selon ce que tu en auras,
Le pasté m'en billeteras.
Or te fault faire pourvéance
D'un pou de lart, sans point de rance,
Que tu tailleras comme dé:
S'en sera le pasté pouldré.
Si tu le veux de bonne guise,
Du vertjus la grappe y soit mise,
D'un bien poy de sel soit pouldrè....
.... Fay mettre des oeuf en la paste,
Les croutes, un peu rudement
Faictes de flour de pur froment....
N'y mets espice ni fromaige....
Au four bien a point chaud le met,
Qui de cendre ait l'atre bien net;
Et quand sera bien a point cuit,
Il n'est si bon mangier, ce cuit (1).

Rabelais, nel regno dei Gastrolatri, trova questa lista di *pastés de venaison: d'allouettes, de lirons* (ghiri), *de stamboucs* (stambecco), *de chevreuils, de pigeons, de chamois, de chapons, de lardons, croustes de patés fricassées.*

A datare da quest'epoca i trattati di cucina sono pieni di ricette dello stesso genere per fare dei pasticci di pulcini (*pastés de poucins*), di venagione fresche, di *veel* o vitello, d'anguille, di *bresme* e salmoni, di lepratti, di piccioni, d'uccelletti, d'oche, di pollanche e di *narrois* (mistura di fegato di merluzzo e di pesce tagliuzzato....!?), senza dimenticare i pasticcetti (*petits patés*), che erano fatti con del bue tritolato e uva secca e che si vendettero al minuto nelle strade di Parigi fino a quando il cancelliere dell'Ospedale (*Hospital*) ne proibì la vendita, sotto pretesto che un simile commercio favoriva da una parte la ghiottoneria, e dall'altra la pigrizia.

Gli antichi pasticci avevano ricevuto, a causa della loro forma rotonda, il nome di *torta o tarta*, dal latino *torta* ch'era una micca di pane schiacciata. Questo nome venne in seguito applicato esclusivamente ai pasticci caldi, sia che contenessero dei legumi, della carne, oppure del pesce. Ma, verso la metà del XIV secolo, si denominarono « torte » o « tarte » le pastelle racchiudenti dei latticini, delle erbe, dei funghi, delle frutta, e delle confetture, e « pasticcio » o pastello — *pâté* dei francesi — quello che involge qualsiasi carne di macello, di porco, di cacciagione oppure di pesce.

Umberto II, delfino del Viennese — raccontano gli storici suoi (1336) — mangiava, alla domenica e al giovedì, due pasticci di pollo; al venerdì, pasticci di Lorena fatti con ripieni di pesce, dentro una pasta inzuccherata che si friggeva nel burro; e, al sabato, una torta d'erbe.

In Italia erano già, sino dalla stessa epoca, rinomati i pastelli di qualsiasi sorta, come vediamo dalla nota delle imbandigioni del pranzo di Galeazzo II (1366), dove all'ottava portata compaiono

(1) *Ecco la traduzione letterale in prosa: « Tre pernici grosse e grasse metti nel mezzo del pasticcio; ma bada bene che non fallirai, se tu prendessi sei grosse quaglie, sulle quali tu le appoggerai. E poi appresso tu mi prenderai una dozzina di lodolette, che intorno alle quaglie tu mi metti, e poi prenderai dei beccafichi e di questi piccoli uccelletti secondo quanti tu ne avrai, il pasticcio n'imbottirai. Ora fa d'uopo fare provvista d'un poco di lardo, ma punto rancido, che taglierai come dadi: ne sarà il pasticcio cosparso. Se lo vuoi di buona guisa, d'agresto il grappolo vi sia messo, e grosso come un pisello di sale sia cosparso ... Fa mettere delle uova nella pasta, le crostate un poco rozzamente fatte di fior di farina di frumento.... Non mettervi nè spezie nè formaggio.... Nel forno ben caldo a punto mettilo, e di cenere ben netto il focolare; e quando sarà ben cotto a punto, non v'è miglior mangiare di questo cotto ».*

pasteri de carne de bue, con pasteri de inguille grosse, che probabilmente saranno state di quelle che si denominano capitoni di Comacchio o di Bolsena.

Prima del libro del Platina, e particolarmente nel'*Epulario* pubblicato dal Rosselli G. F. (Venetia Ag. Zanni MDXVI) e nell'altro anonimo trecentista autore del *Libro di Cocina* troviamo le ricette per i diversi pastelli di carne, di pesce e di frutta. Così dall'*Epulario*:

« *Per fare pastelli de carne de vitella o capone o vero qualunque altra carne o d'uccelli, in prima si toglia carne magra quella quantità che a te piace et battila bene minuta con le coltella, et togli de bono grasso de vitello et mischola bene con la ditta carne, giungendovi de bone spezie secondo el commune gusto. De poi fa le tue chroste de pasta secondo se fanno per i pastelli, et ponila a cuocere nel forno. Et come sieno cocte, togli doi rosse de ova, et de bono agresto et uno puoco de brodo grasso et uno puoco de zaffarano et batte queste cose insieme et ponele nel pastello. Et se tu non sapesse fare le crhoste, cuocele ne la padella come se fanno le torte. Et nel ditto pastello se può mettere uno o doi polastri o picioni o caponi o qualunque altri uccelli integri o tagliati* ».

Nel codice 158 della Bibb. dell'Univ. di Bologna — pur esso del 300 — è questa ricetta:

« *Se vuoi fare pastelli di carne. Togli cavretti o vuoi tu pollastri e smenbrali nello pastello con buone spezie. Mettivi delli pinocchi e delle sisibe e latte di mandorle stemperato con agresto e fia buon pastello quando sia cotto* ».

Come pure dal *Libro de cocina* tolgo la ricetta per fare *pastello romano*:

« *Per fare pastello romano. Togli polli smembrati, spezie e zaffarano et erbe odorifere: mestali insieme, e friggili uno poco: poi mettivi ova dibattute e agresto in bona quantità; facciasi la crosta: componi poi il pastello, facendo due o tre solari, e a ciascuno solaro mettendo spezie: al di sopra metti lardo, e copri il pastello, e fà uno foro nel mezzo; dattorno e di sopra forma uccelli di pasta pieni, o altri animali che ti piacciano; e postovi del lardo, cuocilo nel forno, e dà mangiare. Simile modo si può fare di cascio fresco con carne battuta* ».

Tralascio, dello stesso libro, il pastello dei capretti, e passo al *pastello di uccelli vivi*, che si confeziona nel modo seguente:

« *Fa il pastello, e empilo di semola, e fallo cocere nel forno; e quando sia cotto, gittane fuora la semola per uno buco di sotto o da lato, e inchiudivi dentro diversi uccelli vivi, quelli che tu vuoli: e fà fenestrelle nel pastello, a modo di fenestrelle di gabbia: e fatto questo, ponasi nell'arbore che si dirà* (1) ».

L'autore anonimo ci fornisce altre ricette per pastelli d'animali selvatichi, per carne di bue, di castrone e di porco, tagliata molto minuta con agli cipolle, scalogne, agresta sana, o con erbe, come si vuole; quindi egli passa a descrivere le torte grasse di pasta, tra le quali la *torta parmesana*, di cui riferisco la ricetta (2).

« *Togli pulli smembrati e tagliati, e friggili con le cipolle ben trite, con lardo in bona quantità: e, cotti i polli abbastanza, mettivi su spezie e sale abbastanza. Poi togli erbe odorifere, mettivi su zaffarano in bona quantità, e trita forte.....; e poni la medolla sopral grasso di quello, e col coltello fortemente, e spessa e mesta colle dette erbe con alquanto di cascio grattato. Poi togli di queste*

(1) *Nelle gran feste e dì pasquali, fà di pasta uno arbore o vite, o giardino. E in su l'albore appicca pomi, pere, o uccelli, o uve, o ciò che tu vuoli, diversi, fatti di pasta distemperata con ova: e debbiansi empire di empiture sopra dette e colorale di diversi colori; come giallo, verde, bianco e nero. A ore del detto arbore, poni nel mezzo d'esso uno pastello, ovvero gabbia piena d'uccelli; e in tale arbore puoi ponere tutti i frutti, li quali troverai, secondo i diversi tempi. Quando si portarà nella corte, facciasi sotto l'albore (o vite, o giardino) fuoco di legne altamente, e ponanvisi vergelle odorifere; e ponanvisi pomposamente* ». *Come si vede è come l'albero di Natale ancora in uso nei popoli scandinavi, slavi e germani.*

(2) *V. anche L. Frati « Libro di cucina del secolo XIV » la ricetta CXII.*

un'altra quantità, e fanne ravioli; e togli anche cascio fresco, e fanne ravioli bianchi. Togli anche petrosello e altre erbe odorifere e cascio fresco, e fanne ravioli verdi, e tutte cose sopradette distempera con ova. Togli anche amandole monde; pestale forte e dividile in due parti; nell'una mettivi de le spezie in bona quantità, nell'altra mettivi zuccaro; e de l'una e de l'altra quantità fanne ravioli spartitamente: poi togli ova e falli pieni. Togli anche budelli di porco bene grassi e lavati, et empli di bone erbe e cascio, e lessali bene. Togli anche presciutto crudo e tagliato sottile, e fa similmente salsiccie: poi togli ova dibattute, e mesta con li detti polli in uno vaso, e pòllo sul la bragia e mescola con la mescola fine che sia spesso; poi levalo dal fuoco, e assaporalo di sale. Poi togli farina bene monda, e fanne pasta salda, e forma al modo de la tegghia o la padella. Poi collo cucchiaio togli del brodo dei detti polli, e ungi la detta pasta: poi nella detta pasta fà un solaio di carne d'essi polli; nel secondo solaio poni ravioli bianchi col sapore di sopra; nel terzo solaio poni presciutto e salsiccie, tagliato come detto è. Nel quarto solaio poni de la detta carne. Nel quinto poni dei cervellati, cioè budelli pieni di sopradetti. Nel sesto dei ravioli d'amandole; e in ciascuno solaio vi si pongano dei dattari; e anche metti, sopra la detta carne, il savore; e in ciascuno solaio poni spezie abbastanza: poi metti spezie di sopra che basti: e poni il testo sopra; e di sopra e disotto sia la bragia. Scopri spesso la detta torta, e ungila con lardo; e se la si rompesse, togli la pasta sottile, e sottilmente menala, e bagnala coll'aqua, e poni su la rottura e metti il testo caldo sopra ».

Dal codice catanatense del 300 (CXXVI) trascrivo la ricetta per fare:

Torta lavagnexe per XII persone. — « *Tuò sei polastri e vj formazi freschi o passi e xviij ove e ij libre de lardo e uno pocho de zafarano e una bona quantità de petrosemolo e un pocho de menta e un pocho de salvia e torà i polastri e mitili a lessare tanto che siano ben cocti e smembrali, e torà el formazo ben lavato e pesto grosso, e torà el lardo che tu ay, ben pesso quanto tu poy, e torà le ove e metili in questo pieno tanta ch'el non sia nè tropo duro, nè tropo molo e torà el safarano e distemperalo e mitilo in lo pieno e può miti ogni chossa in fra do paste e mitili a coxere in la fersora e fa la torta, e faza la crosta verde delle ditte herbe molto grassa senza specie ed è bona optimo e perfettissima* ».

Tralascio, per brevità, altre maniere di fare torte grasse, così la *torta ringorresca* (CXIII); la *torta de Romania* (CXIV) ed altre qualità di tortelli, come la *torta manfreda bona e vantaggiata* (CXI), e la *torta francesca bona ed optima* (CX), la *torta parmesana* (CXII), che vanno fritte in padella, rimandando i lettori al detto *Libro di cucina* del L. Frati, nonchè a quello edito del Zambrini, e particolarmente al trattato dello Scappi Bartolomeo (V. libro § V), dove troveranno circa 237 ricette per fare pasticci, torte, tortelli, crostate di carne, di pesce e di legumi, come pure pastelli di tartarughe di mare (V. Cap. 180), di rane e persino di lumache (V. 182, 192,193). Troveranno pure le ricette per fare pizze, oracchina (specie di pizza al formaggio), sfogliate alla lombarda, zeppole, coppi alla napoletana, fiadoncelli, grustoli, morselletti e frittelle.

Il pasticcio è antichissimo, noto sino ai popoli più arcaici, e molto diffuso. Persino i popoli scandinavi nelle loro saghe menzionano i pastelii di pesce e quelli di venagione, particolarmente di renna.

Nella *Wilkinasaga*, il re di Niduth volendo tagliare un pastello di carne di renna da lui uccisa alla caccia, servendosi del coltello che gli aveva temprato il fabbro Welund, per ottenere la mano di Bowilda sua figlia, taglia, oltre le due croste del pasticcio, anche il legno del tavolo. Questa diffusione dei pastelli io la riferisco ad una questione di comodità, come oggidì i « panini gravidi » per uno che viaggia o va alla caccia; poichè dato il metodo di mangiare primitivo, senza tondo, dei nostri antichi, di necessità ne scaturiva l'opportunità dei pastelli, dove si trovavano riunite le qualità essenziali di nutrimento — pane e companatico succolento riunito insieme — e quello di essere facilmente trasportabile e fino a un certo punto conservabile, venendo la carne ermeticamente

chiusa nella crosta della pasta e avvolta nello strato grasso delle salse fredde che ne impedivano il contatto coll'aria, cioè coi germi di putrefazione. Le croste servivano di tondo e di pane.

E perciò che l'uso dei pastelli o pastieri (*patés*) si conservò attraverso i secoli, con e senza i tartufi, come quelli, ormai celebrati in tutta Europa, di Strasburgo o d'altra provenienza, di cui Brillat-Savarin cantò le lodi.

I *vol-au-vent*, o ventinvola, ed i volantini o pastelli sfogliati erano già noti ai nostri cuochi del XV secolo, per opera di Taillevent, ma non toccarono la perfezione che in Francia nel XVIII secolo; così pure dicasi dei *petit four*, delle *bouchés*, e dei *petit patè gras*; infatti Brillat-Savarin, nella Med. XI della sua « Fisiologia del Gusto », narra che M.me Sullot *del Palais Royal* vendeva, ai suoi tempi, persino 1,200 piccoli *pâtès gras* al giorno!

Ora chi potrebbe calcolare i milioni di pastelli che vengono fabbricati e smerciati anche in lontane contrade! Ecco una nuova fonte di ricchezza fornita dall'arte culinaria.

Crostate, Pastelli caldi, Timballi, Torte e Ventinvola.

Modernamente, sotto il nome di *Entrate Miste* (1), vengono compresi varî lavori di pastellaria quali sarebbero le *Crostate*, i *Pastelli caldi*, i *Timballi*, le *Torte* ed i *Ventinvola* (*Vol-au-vent*), tralasciando quei timballi di riso dell'antica cucina, che i francesi chiamano *Casseroles au riz*, caduti in disuso.

Le *Crostate* — anch'esse cadute in disuso — tuttavia possono servire, come suggerisce A. Escoffier nel suo *Guide Culinaire*, quale piatto di varietà ed una risorsa in certe occasioni. Le Crostate si fanno in pane midollare, e di forme diverse: rotonde, ovali, quadrate, ecc.; e vengono ornamentate secondo il gusto del cuoco, avendo la precauzione di lasciare, superiormente, una leggera cavità per il montaggio della guarnitura; questa cavità, dopo avere fatto friggere la crostata, viene intonacata con un leggero strato di farcia che viene affogata alla bocca del forno, ed il di cui scopo è di formare un cuscinetto isolatore tra la crosta e la salsa della guarnitura. Le guarniture usuali delle crostate sono le fettoline sottili (*Emincés*) di pollame o di selvaggina, o dei salmisî diversi. (Vedi nel primo volume, da pag. 793 a 797 le *Crostate* per **Fuori d'opera caldi,** ed a pag. 310, form. 2956 la *Crostata di Pollo alla Duchessa di Genova*).

La caratteristica del « Pastello Caldo » (*Paté chaud*) è che la cottura della sua guarnitura si effettua contemporaneamete a quella della pasta che l'avvolge, e che s'accompagna con una breve salsa al fumetto dell'elemento principale di guarnitura, e, talvolta, con un contorno supplementare di funghi e di tartufi.

I *Timballi* costituiscono una serie di vivande non abbastanza definita nelle metodologie, perchè — come fa giustamente osservare Mr. Escoffier — sotto il medesimo nome generico, i timballi vengono rappresentati, talora: da una crosta cotta a bianco, nella quale vien disposta la guarnitura, la quale viene coperta da uno strato della medesima farcia ed il tutto vien affogato in bagnomaria; tal'altra il timballo è costituito (come il *timpano* dei cuochi napoletani) da maccheroni prelessati leggermente, che vengono disposti a spirale in uno stampo burrato; questo primo inviluppo vien tappezzato da uno strato di farcia cruda che ha per iscopo di collegare e cementare l'elemento adottato ed assicurare la solidità del timballo. L'interno è quindi guarnito con uno strato di farcia, anch'essa affogata in bagnomaria. Finalmente, vengono designati, sotto il nome di timballi, degli ammannimenti montati in utensili speciali, in argento o in porcellana ed anche di terra, imitanti la forma delle croste di timballi.

L'apprestamento delle *Torte* e dei *Ventinvola* — come quello che appartiene particolarmente alla *Pasticceria* — lo si troverà in quella rubrica. Le medesime guarniture sono applicabili tanto alle une che alle altre, ma l'uso delle *Torte* è quasi affatto abbandonato per sostituirvi quello invece dei ventinvola. Sono

(1) *Questo capitolo era destinato a tener dietro, metodologicamente, a quello di* Selvaggina *ossia di* Cacciagione, *oppure, come altri trattati procedono, a quello di* Pollame *; però, la mancata resa, da parte dello zincografo, del* cliché di frontone, *ci obbligò a posporre questo capitolo a quello degli* Erbaggi e Legumi, *del quale inconveniente teniamo ad informare i lettori.*

egualmente designati, sotto il nome di *Torte*, varî ammannimenti, sopratutto loristici (cioè d'uso o tradizione locale e regionale, specialmente italiano), che consistono in due foglie di pasta, tirate col matterello, saldate l'una sull'altra e contornate da una banderella di sfogliata per formare l'orlo, racchiudenti una guarnitura i cui elementi sono già cotti, oppure hanno subìto un principio di cottura, quando questi elementi non sono di sì lieve volume o spessore da potere la loro cottura coincidere esattamente con quella dei due fogli di pasta (V. a pag. 343 del Vol. II, la form. 3046, *Torta di fegato grasso all'antica*, ed a pag. 453, quello dello *Scarpazzón*). Queste torte i napoletani le chiamano *Pizze* (V. a pag. 475, la form. 3348).

Farcie al grattino per pastelli caldi.

I *Pastelli caldi* si giovano, nella loro confezione, di *Farcie al grattino*, che si dividono nelle seguenti maniere di preparazione:

3696. - Farcia grattino *A.* (*Per pastelli caldi ordinari, bordure, ecc*). — Le proporzioni per un Kgr. sono: 250 gr. di lardo di ventresca grassa; 250 gr. di rotella di vitello snervata; 250 gr. di fegato di vitello biondo; 150 gr. di burro; 40 gr. di sbucciature di funghi; 25 gr. di sbucciature di tartufi crudi (se è possibile); 6 tuorli d'uovo; mezza foglia di lauro, e briciole di timo, 4 scalogni (40 gr.); 20 gr. di sale, 4 gr. di pepe, 2 gr. di spezie; un decil. e mezzo di madera; un decil. e mezzo di spagnola, ridotta e fredda.

Procedimento: Fate rinvenire prontamente il lardo tagliato a dadi, in saltiera, con 50 gr. di burro. Sgocciolate il lardo, e fate rinvenire, al suo posto, il vitello tagliato a grossi dadi; sgocciolate questo pure, ed al suo posto fate rinvenire, prontamente, il fegato tagliato a dadolata. Riunite il tutto insieme in saltiera, ed aggiungete: funghi, aromi e condimenti, e passate il tutto insieme durante 2 minuti; ritirate su piatto; sdiacciate il saltiero con madera, che addizionerete agli elementi della farcia. Pestate, aggiungendo i 100 gr. residui di burro, i tuorli e la spagnola. Passate per setaccio, montate il tutto in terrina lisciandola colla spatola.

3697. - Farcia grattino *B.* (*Per pastelli caldi di selvaggina*). — Proporzioni per un Kgr: 250 gr. di lardo di ventresca; 250 gr. (peso netto) di carne di coniglio semiselvatico (*de garenne*); 250 gr. di fegato di selvaggina e di pollame; funghi e tartufi, aromi e condimenti, come per la farcia *A*; 50 gr. di burro, 100 gr. di fegato, 6 tuorli, un decil. e mezzo di madera; un decil. e mezzo di spagnola di selvaggina o di salsa di salmisio ridotta come sopra è stato detto.

Procedimento: Trattate i 3 elementi: lardo, coniglio, e fegato come a form. 3696, riuniteli e passateli insieme con i condimenti ed aromi. Stufateli per 5 minuti con madera, e fateli sgocciolare per pestarli. Addizionate il fegato grasso (possibilmente crudo) quando la farcia sarà ben pesta e fredda, così pure i tuorli e la salsa fredda ridotta. Passate per setaccio e lisciate in terrina.

3698. - Farcia grattino *C.* (*Per crostoni farciti, canapè, piccoli capi di selvaggina, anitroccoli e simili.* — Proporzioni per un Kgr.: 300 gr. di lardo fresco raschiato; 600 gr. di fegato di pollame; 50 gr. di scalogni tagliuzzati a fettoline; 25 gr. di sbucciature di funghi; mezza foglia di lauro e briciole di timo; 18 gr. di sale; 3 gr. di pepe e un gr. di spezie.

Procedimento : Fate fondere e scaldare il lardo in saltiera. Aggiungetegli il fegato con aromi e condimenti, e fateli irrigidire o staggire prontamente, osservando che la farcia riesca di bel colore roseo. Lasciate raffreddare, pestate e passate per setaccio. Conservate in fresco e sempre coperto con carta burrata.

Ora, per quanto si siano date, interpolatamente, varie formole di queste vivande d'Entrate miste e di Pastelli freddi (1), tuttavia, per completare la nostra Metodologia, non abbiamo esitato a dedicare un capitolo a questo importante ramo della Pastellaria, una delle più ricche e, per avventura, delle più antiche, come già dimostrammo nella prefazioncella che serve d'introduzione storica a questo capitolo. Per quanto concerne gli apprestamenti delle varie paste, per pastelli, timballi, torte ventinvola, ecc; altre al breve cenno dato per la pasta da pasticcio caldo e da pasticcio freddo a pag. 350 colle formole 3063 e 3064, i nostri lettori tuttavia troveranno, nel Capitolo dedicato alla *Pasticceria dolce*, tutti gli ammannimenti di paste, salvo che, pur essendo identico il procedimento e le dosi, bisognerà fare astrazione da quel coefficiente che è lo zucchero, non confacentesi alla natura delle vivande di pasta delle *Entrate miste* e dei *Pastelli freddi*, se non che raramente ed in piccolissime dosi.

Serie di pastelli caldi.

3699. — Pastello di maccheroni alla romana.

Questo pasticcio si trova in vendita presso molti pasticcieri della capitale, nelle migliori rosticcerie, nonchè, naturalmente, nei principali ristoratori.

Preparate una dose di pasta frolla così composta: 800 gr. di farina, 350 gr. di zucchero al velo, 600 gr. di burro, 2 uova e 6 tuorli, odore di limone grattato, presa di cannella in polvere; impastate e lasciate riposare. Allestite un buon sugo di manzo alla napoletana, scarso di pomidoro (Kg. 1.500 di magro di coscia stracottato con vino rosso, fette di prosciutto, ritagli di lardo, erbaggi di cucina, pomodoro fresco e 2 chiodi di garofano), ben digrassato e passato per setaccio. Fate un manicaretto con: 300 gr. d'ani-

(1) *Consultare e confrontare, nel primo Volume, nel Capitolo dei* **Fuori d'opera caldi e freddi**, *le form. da 793 a 797 (pag. 280 a 281) che concernono le* Crostate *; le form. da 940 a 951 (pag. 319 e 320) sui* Pastellini *e* Pasticcini; *le form. da 983 a 1001 (da pag. 330 a 334) sulle* Tartoline *e* Tortolette; *le form. da 1003 a 1015 (da pag. 334 a 338) sui* Timbaletti *e sui* Volantini; *la form. 1022 (pag. 341), sui* Piccoli « Coulibiaki » *alla russa, e la form. 1034 (pag. 344) sui* Pastelletti alla Ponitchkfs; *la form. 1056 (pag. 348) sui* Muffins. *Nel capitolo :* **Dei Pesci,** *la form. 1729 (pag. 567)* Pasticcio freddo d'anguilla alla certosina, *e la form. 1730 (pag. 568)*: Coulibiac d'anguilla ai Rastigais alla russa; *la form. 1898 (pag. 652)*: Timballo di merluzzo alla Regina Madre; *la form. 1916 (pag. 659)*: Timballo di murena alla Pancaldi; *la form. 1980, 1981, 1982 (pag. 683)*: sui Timballi di filetti di sfoglie; *la form. 2011 (pag. 696)*: Pasticcio di tonno alla Ruffo di Calabria; *la form. 2073 (pag. 721)*: Timballo di crema di rane; *la form. 2076 (pag. 723)*: Pasticcio di chiocciole. *Nel II Volume, nel Capitolo*: **Carni da macello,** *la form. 2373 (pag. 82*: Timballo alla Grandi, *e la form. 2575 (pag. 156)*: Pastello di carne di montone; *la form. 2680 (pag. 199)*: Pastello di carne di porco. *Nel capitolo*: **Del Pollame,** *le form. 2792 (pag. 246) e 2810 (pag. 255) sui* Polli in crostata; *le form. 2900 (pag. 284) e 2904 (pag. 285) sui* Pastelli di pollo; *la form. 3028 (pag. 337)*: Pastello caldo d'anitra; *la form. 3036 (pag. 340)*: Pastello d'oca; *la form. 3037 (pag. 346)*: Timballo d'oca alla moda di Visè; *la form. 3046 (pag. 343)*: Torta di fegato grasso; *la form. 3062 (pag. 349)*: Timballo di fegato grasso. *Nel capitolo :* **Della Cacciagione,** *la form. 3109 (pag. 363)*: Pasticcio di Cervo; *la form. 3193 (pag. 398)*: Pasticcio di beccacce; *la form. 3214 (pag. 407)*: Timballo di quaglie; *la form. 3262 (pag. 428)*: Timballo di allodole.

melle d'agnello o di vitello, 12 creste, 20 granelli di pollo, altrettante uova non nate, 300 gr. di funghi freschi od una manciatella di secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, 10 fegatini di pollo ed una ventina di *polpettine di tacchino all'uso russo;* il tutto imbianchito e tagliato a pezzetti, meno le uova. Finite con sugo alla napoletana abbondante. Spezzate 400 gr. di maccheroni di media grossezza, cuoceteli in acqua salata, sgrondateli, conditeli con burro e parmigiano e mescolatevi parte del manicaretto e sugo. Spianate la pasta frolla in due tondi di circa mezzo dito di spessore, adagiatene uno, un po' più piccolo dell'altro, su di una teglia coperta di carta. Disponeteci sopra i maccheroni in due strati e con in mezzo l'intingolo di rigaglie; ultimate con sugo, rigaglie e formaggio grattato, dando forma lievemente rigonfia nel mezzo. Indorate l'orlo di pasta intorno ai maccheroni, e coprite con l'altro tondo, pareggiate col coltello tutto intorno, e con questi ritagli spianati e tagliati a disegno, ornate il pasticcio alla superficie. Indorate di nuovo e cuocete per una mezz'ora in forno di medio calore. Il pasticcio si serve tanto freddo che caldo, accomodato su largo piatto e tagliato a fette.

NB. — Qualcuno in mancanza dei necessari ingredienti per ammannire un buon manicaretto, prepara degli involtini di vitello piccolissimi e li unisce ai maccheroni.

Le *polpettine di tacchino alla russa* sono una raffinatezza moderna, si preparano in questo modo: Si mette sul tagliere 100 gr. di bianco di tacchino crudo, si trita finemente col trinciante insieme con 30 gr. di burro, quindi si divide in pezzetti grossi come una piccola noce, formandoli a uovo e spianandoli leggermente col coltello e sulla tavola infarinata. Si adagiano in salsiera imburrata, si versa sopra del fondo di vitello misto a burro sciolto e si fanno rapprendere in forno.

3700. — Pastello di manzo all'inglese.

Prendete un piatto di porcellana pirofila, oppure un piatto d'argento, ungetelo di burro e collocate sul fondo di questo delle scaloppe di filetto di manzo, non privo del tutto di grasso, accavallate le une sulle altre, salandole e leggermente pepandole, bagnando, ogni strato, con salsa spagnola, spargendovi sopra del prezzemolo tritato con funghi; quando il piatto sarà pieno, bagnate i bordi e copritelo con un foglio di pasta sfogliata, doratelo all'ovo e cuocetelo in forno per un'ora.

3701. — Pastello detto " Pudding „ di bue all'inglese.

Amalgamate 500 gr. di buon grasso di manzo con 500 gr. di farina, 10 gr. di sale e due decilitri circa di acqua, fate una pasta liscia, e foderate dello spessore di cent. uno un piatto di porcellana preventivamente imburrato, riempite il vano con scaloppe di filetto di manzo, copritelo col resto della pasta, fermando bene le giunture; imballatelo entro una salvietta imburrata e fatelo cuocere in acqua per un'ora e mezza; sballatelo e versatelo sopra un piatto caldo, servendo a parte una salsa all'italiana.

3702. — Pastello alla finanziera.

Stampo da pastello rotondo, cannellato, incamiciato con pasta fina; tappezzato, internamente, da uno strato di farcia « midollata » (*godiveau*) tartufata, di 2 cent. di spessore; guarnite il centro con una finanziera, legata con salsa al madera serrata. Ricoprite con « midollata » (V. *Farcie* nel I Vol.), chiudete il timballo, e fate cuocere a buon forno durante 50 minuti. Salsa finanziera a parte.

3703. — Pastello di animelle d'agnello.

Stampo a timballo grassamente burrato, foderato di pasta fina, rotolata a cordoni e questi montati a spirale lungo le parti dello stampo. Tappezzate d'uno strato di midollata (*godiveau*) all'erbetta cipollina, e guarnite l'interno con un intingolo o manicaretto (*ragoût*) d'animelle d'agnello e funghi, legato con salsa alemanna serrata. Terminato il pastello come d'abitudine, fatelo cuocere al calore medio del forno, durante un'ora. Rovesciate su piatto, appena sformato, e circondatelo con una corona di belle animelle d'agnello diacciate.

3704. — Pastello di pollo uso Chalons.

Stampo da sciarlotte foderato in pasta fina, e tappezzato d'uno strato spesso di farcia di pollame, addizionata di funghi triti. Guarnite l'interno con un pollo in fricassea, dettagliato a fondo, di creste e di arnioni di pollo (questa fricassea va fredda). Ricoprite con un leggero strato di farcia; chiudete il pastello come d'uso, e cuocetelo a buon forno di medio calore, durante un'ora. Servitelo come di regola, accompagnato da un vellutato all'essenza di funghi.

3705. — Pastello di piccioni all'antica.

Rostite i piccioni, tenendoli verde cotti; dividete ciascuno in 4 pezzi, privi di pelle. Foderate uno stampo a timballo in pasta fina e guarnitela, alternando gli strati con farcia grattino comune, e dei pezzi di piccione, con funghi cotti e tartufi sottilmente affettati. Completate con uno strato di farcia, aggiungete qualche frammento di foglia di lauro e di foglioline di timo; chiudete con un foglio di pasta, uso coperchio; fate cuocere in forno di medio calore, durante 50 minuti. Servite con salsa semidiaccia a parte.

3706. — Pastello di piccioni all'inglese.

Foderate un piatto per pastelli inglesi con scaloppe di carne magra di bue, molto sottili; gustate di sale e di pepe e spolverate con scalogni triti finemente. Guarnite l'interno del piatto con due o tre piccioni spaccati in due, anch'essi ben messi a sapore, ed intercalati con un tuorlo d'uovo sodo, spaccato in due, per cadun piccione. Bagnate, fino a metà livello, con buon sugo, chiudete il pastello con coperchio di pasta, come di regola, e fatelo cuocere, circa 2 ore, in forno di medio calore.

3707. — Pastello di piccioni alla Perigord.

Levate i filetti dei piccioni e teneteli in riserva. Colla carne delle coscie, più quella d'un intiero piccione e metà del peso ottenuto di lardo, ammannite una farcia fina. Appiattite i filetti, velateli con uno strato di farcia, e così spalmati, rotolateli uso coppietta (*paupiette*), con un tartufo olivare nel mezzo. Foderate con pasta fina uno stampo da pastello rotondo e guarnitelo col resto della farcia e le coppiette preparate. Chiudete il pastello e cuocetelo a forno medio durante un'ora e un quarto. Appena sformato, rovesciatelo su piatto di servizio, togliete i fondi come di regola, velate la farcia, messa a nudo, con qualche cucchiaiata di « Salsa Perigueux », della quale ne servirete pure a parte.

3708. — Pastello di fagiano.

Stampo a timballo unito, foderato di pasta fina. Guarnitelo con strati di farcia da grattino di selvaggina, alternati con strati di carne di fagiano rostito piuttosto al sangue, dettagliato a scaloppe e con dei funghi cotti e tartufi a fette sottili. Finitelo con uno strato di farcia, e chiudetelo con un foglio di pasta. Cuocetelo a forno medio durante 45 minuti. Smodellate il pastello, di sopra in sotto, appena uscito dal forno; levate il fondo circoncidendolo colla punta del coltello. Dividete questo fondo a denti di lupo e disponetelo alla base del pastello. Coprite la farcia messa a nudo, con qualche cucchiaiata di « salsa salmisio » ricavata dalla carcassa, e accompagnatelo colla rimanente a parte.

3709. — Pastello di allodole.

Disossate le allodole, farcitele con grosso come una noce di grattino di selvaggina, addizionato con tartufi triti. Disponetele in saltiera burrata e ponetele al forno durante 7 ad 8 minuti. Foderate con pasta fina uno stampo da pastello scannellato, e guarnitelo con le allodole disposte a strati lettiformi, alternandoli con strati di farcia grattino. Terminate con uno strato di farcia, sulla quale spargerete un po' di tritume di foglia di lauro, e chiuderete col solito foglio di pasta. Smodellate e procedete come sì è detto pel *Pastello di fagiano*. Nello stesso modo si procede per i tordi, coll'aggiunta, alla farcia di tordi, di alcune bacche di ginepro schiacciate.

3710. — Pastello di sogliole alla Dieppese.

Uno stampo ovale foderato di pasta fina; guarnite, a strati, con farcia di merlango alla panna, piccole coppiette (*paupiettes*) di sfoglia farcite, ostriche crude e code di palemoni (*crevettes*). Finite il pastello con farcia, copritelo con foglio di pasta, e cuocetelo a forno medio durante un'ora. Accompagnatelo con « salsa Dieppese ».

3711. — Pastello di leprotto.

Stampo da timballo foderato con pasta comune, tappezzato integramente con farcia ricavata dalle coscie e dalle spalle di uno o due lepratti. Disponete, lungo la farcia, i filletti scaloppati ed irrigiditi nel burro, e guarnite il centro con una affettata sottile di funghi saltellati a crudo e legata con una « Salsa cacciatore », addizionata con essenza di lepratto ricavata dalla carcassa. Tempo di cottura, a forno medio, da un'ora a un'ora e un quarto. Servite come d'abitudine.

3712. — Pastello di salmone alla russa, detto " Coulibiac ,,.

Spianate un foglio di pasta rettangolare di 35 cent. di lunghezza su 20 di larghezza, con un Kgr. di pasta da briozzo senza zucchero. D'altra parte avrete pronto: 650 gr. di filetto di salmone irrigidito nel burro; 200 gr. di *Kaka* (tritello di grano saraceno, oppure di semola); 2 uova sode tritate; 150 gr. di cipolle e di funghi (*gribouis*) triti e passati nel burro; 35 gr. di *vesiga* (midollo spinale di storione o di sterleto essiccato), che una volta messo in molle e cotto raggiungerà i 600 gr. Guarnite alternando gli strati di salmone, *kaka*, *vesiga*, cipolle, funghi, uova; chiudete il foglio di pasta che salderete, orlo per orlo, per i margini, come un piego postale e deponetelo su placca, voltandolo

per modo che la saldatura si trovi disotto. Lasciate fermentare la pasta durante 25 minuti, poi irrorate la superficie con burro fuso; spolverate con pangrattato di midolla fino, e praticate l'apertura per sfiatatoio come di regola. Avanzate a forno medio, durante 45 a 50 minuti. Servite caldo il *kulibiac* appena sformato. (V. a pag. 341 del I Vol. form. 1022 i *Piccoli Coulibiaki d'anguilla*).

Serie di Timballi.

3713. — Timballo alla milanese.

In una crosta da timballo, cotta in bianco, ponete la seguente *Guarnitura:* 1° Maccheroncelli sottili, affogati e legati con burro e formaggio (reggiano e gruviera grattugiati), e purèa di pomidoro; 2° Finanziera ben tomatata e finita con diaccia di carne. Montate il timballo, tappezzando la crosta coi maccheroni conditi; versate nel centro la guarnitura, ricoprite con maccheroni, e decorate la superficie con lamelle di tartufi.

3714. — Timballo di maccheroni alla Guicciardini.

Fate una pasta frolla con 30 gr. di farina; 80 gr. di zucchero passato al velo; 200 gr. di burro; 4 tuorli d'uovo e 2 cucchiaiate di latte; pizzico di spezie e cucchiaiatina di cannella regina pestata: mettete in disparte. Imburrate uno stampo a bordura, con fondo convesso, e con quest'ultima pasta ornatelo di buon gusto; foderate di poi con la pasta frolla il modello, riempitelo di maccheroni (conditi con cacio, burro e sugo), coprite i maccheroni con altra pasta frolla e mettete in forno. Appena cotto e di bel colore, rovesciate il pasticcio sul piatto di servizio, mettete nel mezzo uno strato di maccheroni, e sopra accomodate un manicaretto alla finanziera. Inumidite la pasta frolla dell'orlo con qualche pennellata di consumato. Servite.

3715. — Timballo di fegato grasso alla Cambacérés.

Stampo cupoliforme burrato, foderato di grossi maccheroni affogati, dettagliati ad anelli di mezzo cent. di spessore, la cui cavità avrete guarnita con una purèa di tartufi nerissimi, legata con un po' di farcia. Tappezzate l'interno con uno strato di farcia addizionata di purèa di tartufi.

Guarnitura: Riducete a metà due decil. di besciamella con un decil. d'essenza di pollame e di tartufi; aggiungete 250 gr. di maccheroni affogati, divisi in tronconi di 2 cent., e un decil. circa di purèa di tartufi e di fegato grasso ricavato dalle parature. Assicuratevi del completo legamento della massa. Riempite il timballo, alternando gli strati di maccheroni, di scaloppe spesse di fegato grasso affogato nel madera, e di lamelle di tartufo. Ricoprite di farcia ed affogate il timballo in bagnomaria. Servitelo su piatto con cordone di « Salsa Perigord » all'intorno, e mandate, a parte, in salsiera, della medesima salsa.

3716. — Timballo di maccheroni alla Talleyrand.

Affogate dei maccheroni mediani, tenendoli piuttosto sodi di cottura; sgocciolateli, asciugateli e dettagliateli a bastoncelli di 4 cent. di lunghezza. Guarnite il fondo d'uno stampo a cupola di duomo ben burrato, con un maccherone conservato intiero, rotolato a spirale, e sopra questo spingete colla tasca un cordone di farcia ben legata all'uovo. Disponete su questa una fila di bastoncelli di maccheroni, serrandoli ben strettamente l'uno contro l'altro e fermandoli mediante cordone di farcia. Ricominciate un nuovo strato di bastoncelli, cementati col cordone di farcia, e così, via via, proseguite come se co-

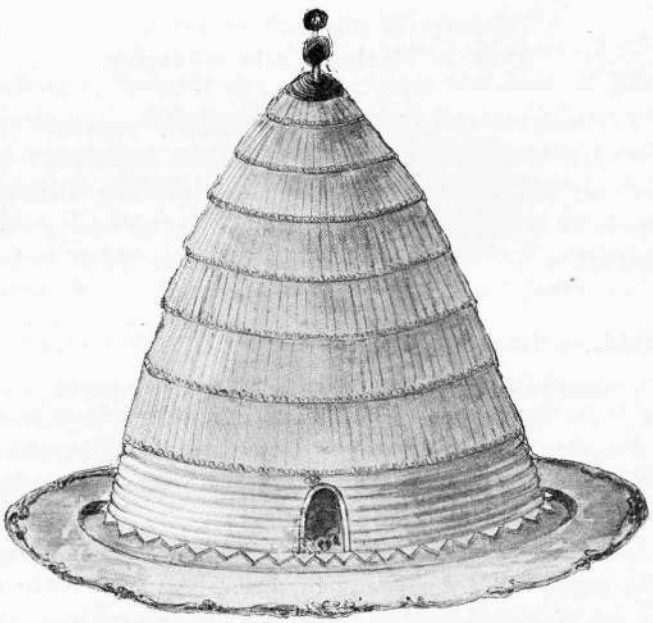


Fig. 154. — Timballo di maccheroni alla Talleyrand.

struiste un capanno di steli di paglia. Foderato che avrete il timballo, tappezzatene l'interno con uno strato di farcia e lisciatela con garbo umettandola con albume d'uovo. Guarnite l'interno con dei maccheroni apprestati come è detto nella *Guarnitura alla Talleyrand* (V. form. 2238, pag. 36 del II volume), disponendoli a strati con filetti di pollame scaloppati, leggermente velati con salsa suprema, e con scaloppini di lingua scarlatta. Chiudete il timballo con uno strato di farcia, ed affogatela in bagnomaria, al forno, durante un'ora abbondante. Smodellate su tampone di pane fritto; di 5 cent. d'altezza, e di diametro poco inferiore a quello dello stampo; questo tampone lo spalmerete, tutto in giro, con della farcia, e lo cinterete con dei bastoncelli di maccheroni come quelli del timballo per modo che, una volta incrostati nella farcia, ed il timballo montato su questo tampone figuri esattamente un alveare. Situate alla sommità un bel fungo scannellato od un tartufo cotto nel madera, e circondate la base con un cordone di salsa suprema; inviate della medesima, in salsiera, a parte (*V. fig. 154*).

3717. — Timballo d'uovo stracciate alla Joinville.

Foderate con pasta fina uno stampo a timballo; cuocetela a bianco, come di regola. Preparate il tortino d'uova molto cremoso, nel quale aggiungerete un manicaretto alla Joinville, fatto con gamberette, tartufi e funghi, legato con vellutato magro. Burrate queste uova con del burro di gamberette. Riempite il timballo con questo apparecchio. Decorate il disopra con gamberette, tartufi e funghi; salsate con un cordone di salsa Normanna. Coprite con un coperchio in sfogliata, e servite su piatto guarnito d'una salvietta.

NB. — Col suddetto apparecchio d'uova stracciate (*brouillées*), si possono preparare timballi alla Nantua, alla Normanna e simili, riferendosi alle *Guarniture* omonime, da noi già descritte (V. formole 1697 e 1700, pag. 548 del I volume).

3718. — Timballo alla Principe Orloff.

Foderate: 1.° con delle frittate al foglio, ossia pannicelli (*pannequets*, apparecchio senza zucchero), uno stampo unito, basso e largo, riccamente burrato, avendo cura di saldarle, l'una all'altra, con del tuorlo d'uovo frullato, e di lasciare sorpassare gli orli di qualche centimetro; 2.° tritate, separatamente: 250 gr. di bianco di pollo, 200 gr. di funghi cotti, 300 gr. di lingua scarlatta, e legate ciascuno di questi elementi con qualche cucchiaiata di vellutata molto ridotta; 3.° cuocete, in consumato bianco, 200 gr. di farina di tritello o semola, tenendola un po' consistente. Guarnite il timballo, alternando i diversi elementi ed irrorando ogni strato con qualche cucchiaiata di panna molto densa e separando ogni strato con un foglio di frittata sottile o *pannequet*, che salderete a quello dell'involucro mediante doratura di tuorlo d'uovo. Coprite infine con sottil foglio di frittatina, doratene la superficie, e ribattete superiormente le estremità delle altre foglie di pannicelli. Situate su d'una tortiera e fate cuocere a forno moderato durante 45 minuti. Rovesciate il timballo su piatto di servizio al momento di servire, e velate il timballo con una besciamella ridotta al fumetto di funghi, addizionata, alla fine, con una cucchiaiata di diaccia bionda e di burro fino (*Invenzione di Dubois*).

3719. — Timballo di fegato grasso all'alsaziana.

Preparate, come di regola, una crosta in bianco, in stampo da pastello caldo ornamentato. Tappezzatene l'interno delle pareti con uno strato di farcia grattino addizionata di un quarto di purèa di fegato grasso, e mettetela alla bocca del forno. Guarnite sull'istante con un intingolo di scaloppe di fegato grasso affogato nel madera, tartufi e funghi a lamelle, e dischetti di lingua scarlatta, legato con salsa madera. Disponete alla superficie una decorazione composta di un grosso fungo scannellato e d'una corona di larghe lamelle di tartufi.

3720. — Timballo di fegato grasso alla Montesquieu.

Fate affogare — stratificata sopra carta burrata e posata su placca — una foglia di farcia di pollame di mezzo cent. di spessore, bagnata con albume d'uovo e seminata di tartufi triti. Fredda, dividetela a rotelle della grandezza d'uno scudo d'argento, e con questi dettagli foderate uno stampo da sciarlotta ben burrato. Tappezzatene l'interno d'uno spessore d'un cent. di farcia di pollame, tenuta ferma e addizionata con un quarto di purèa di fegato grasso. Guarnite l'interno di fegato grasso foggiato a scaloppe e lamelle

di tartufi, legate con una salsa madera serrata. Chiudete con uno strato di farcia e fate affogare in bagnomaria durante circa 50 minuti. Rovesciate su piatto, e circondate la base; 1.° d'un cordone di salsa madera; 2.° di rettangoli di fegato grasso grillettati nel burro sull'istante. Salsa madera a parte.

3721. — Timballo di fegato grasso alla Cussy.

Crosta cotta in bianco in stampo rotondo da pastello, basso e svasato. Guarnite il fondo con uno strato di farcia, così pure tappezzatene le pareti, ed affogate alla bocca del forno. Guarnite con scaloppe di fegato grasso, foggiate rotonde e saltellate nel burro, alternate con fette di lingua scarlatta pure rotonde. Riempite il centro con guarnitura di tartufi ed olive, rognoni e funghi, legati con salsa madera e disposti a piramide; completate con un contorno di belle creste situate tra questa guarnitura ed il turbante di scaloppe. Accompagnate con salsa madera a parte.

3722. — Timballo all'Ambasciatrice.

Stampo da sciarlotta foderato da anelli di lingua scarlatta con dischi di tartufi nel mezzo ed anelli di tartufi con dischi di lingua nel mezzo, alternati. Imbottite con uno strato di farcia per formare l'involucro.

Guarnitura: 150 gr. di fegato di pollame, 150 gr. di funghi crudi, 100 gr. di animelle d'agnello, 100 gr. di tartufi freschi a lamelle, saltellati nel burro e 200 gr. di tagliatelle o fettuccine al sugo. Riempite il timballo ai tre quarti, alternando le tagliatelle ed i succitati elementi; salsate con una salsa madera serrata e tomatata, addizionata collo sdiacciamento della casserola, e coprite con un foglio di pasta, saldandolo con bianco d'uovo. Tempo d'affogamento in bagnomaria un'ora. Lasciate riposare il timballo per qualche minuto prima di sformarlo, circondatelo con un cordone della medesima salsa impiegata per la guarnitura, ed inviatene in salsiera a parte.

3723. — Timballo di animelle di vitello alla badese.

Crosta di pasta fina da alzate, cotta in bianco, in stampo da pastello rotondo e svasato. Guarnite con fettuccine al prosciutto; disponete al disopra una corona di scaloppe di animelle di vitello bragiate, accavallate, e guarnite il centro con una finanziera.

3724. — Timballo di animelle di vitello alla Condè.

Crosta a bianco, cotta in stampo da pastello a bordi bassi e svasati. Il fondo del timballo guarnito di funghi tagliati a fette sottili a crudo e grillettati nel burro. Sopra questi disponete, in corona, delle scaloppe di animelle di vitello bragiato; velate a cupola, da un sol lato, con farcia di pollame addizionata di tartufi e funghi triti ed affogati sull'istante. Guarnite il centro con una affettata di tartufi alla salsa madera, e servite della medesima a parte.

3725. — Timballo di animelle d'agnello.

Crosta a bianco cotta in stampo di forma bassa. Guarnite il fondo con una midollata (*godiveau*) alla panna tartufata, dello spessore di 2 centimetri; tappezzate colla medesima

le pareti interne dello stampo e fate affogare alla bocca del forno. Guarnite con un cibreo di animelle d'agnello bragiate a bianco, rotelle di lingua scarlatta, lamelle di tartufi e funghi; legate con un vellutato serrato all'essenza di funghi. Montate al disopra d'una corona di piccoli chenelli al cucchiaio, con farcia di vitello alla panna; velate questa farcia con vellutata e servite della medesima a parte.

3726. — Timballo alla borbonese.

Stampo unito, burrato, incamiciato di farcia di pollame, addizionata di lingua scarlatta trita. L'interno guarnito d'un manicaretto di scaloppine di filetti di pollo, creste, arnioni, funghi e tartufi, legato con salsa alemanna serrata. Ricoprite con farcia, fate affogare in bagnomaria, e montate con un cordone intorno di vellutato all'essenza di funghi.

3727. — Timballo di pollo alla d'Orsay.

Il pollo tagliato completamente, saltellato nel burro, con funghi, fondi di carciofi e tartufi a quarti crudi. Montate in crosta di forma bassa, cotta a bianco; sdiacciate il fondo del saltiero con vino bianco, fate ridurre, aggiungete una cucchiaiata di salsa alemanna, una punta di paprika, 50 gr. di burro fino, e versate sul pollo.

3728. — Timballo alla Bontoux.

Crosta di pasta da pastello, cotta a bianco. Guarnitela con maccheroni affogati, legati al burro, reggiano grattato e purèa di pomidoro; manicaretto di bodini di pollame tartufati, scaloppati, creste, arnioni e tartufi, legato con semidiaccia fortemente tomatata. Montate, alternando per strati i maccheroni e l'intingolo del manicaretto.

3729. — Timballo di pernici alla Diana.

Stampo a pareti basse, burrato e decorato con semilune di tartufi, foderato con uno strato di farcia cruda di pernice. Fate affogare questa farcia alla bocca del forno durante qualche minuto, poi foderate lo strato con della farcia grattino di selvaggina e guarnite l'interno con un manicaretto di piccoli chenelli di pernice tartufati, funghi e lamelle di tartufi, legato con salsa madera serrata. Ricoprite con della medesima farcia e fate affogare in bagnomaria. Smodellate, e disponete sul timballo un turbante di supreme di pernici saltellate all'istante. Circondate con un cordone di salsa Diana (V. form. 3072, a pag. 355 del I vol.), e servite della medesima a parte.

3730. — Timballo di piccioni alla Cougnet.

Ungete di burro uno stampo da timballo e intonacatelo di pasta rotta (*brisée*) oppure di pasta frolla; spalmate internamente la pasta con uno strato di farcia da chenelli ultimata con una tritatina di tartufi crudi ed una cucchiaiata di vecchio marsala. Tagliate a quarti 3 piccioni, fateli rinvenire in una teglia con burro e poco lardo raschiato (aggiungendovi un mazzetto guarnito), sotto leggera pressione; quando avranno preso colore, levate l'unto e bagnatele con un bicchiere di vino bianco secco ed una tazza di brodo; unite 100 gr. di ventresca di maiale tagliata a dadi, 200 gr. di salsiccia (che avrete prima tuffata nel brodo bollente onde poterla tagliare a grossi dadi); unite pure funghi

freschi, e cuocete sino a che siasi consumata tutta l'umidità; gustate di sale e pepe; ultimate con una tazza di salsa di semidiaccia e spolverizzate il tutto con una cucchiaiata di prezzemolo tritato; ritirate la teglia dal fuoco e quando il contenuto sarà quasi freddo, riempite il timballo, interpolando e frammettendo i pezzi di salsiccia e ventresca con i quarti di piccioni; coprite con uno strato della farcia da chenelli ben lisciata colla lama del coltello e, per ultimo, coprite con un disco della pasta medesima *brisée*. Ponete il timballo in forno di calor moderato, e cuocetelo per un'ora ed anche più; dopo averlo coperto con un foglio di carta unta; quando sarà cotto, praticate nel centro un'incisione: versate entro il timballo qualche cucchiaiata di cozione di tartufi oppure della semidiaccia di carne; staccate la pasta d'intorno allo stampo colla punta del coltellino, sformatelo sopra piatto guarnito alla base con chenelli rotondi chiodati di tartufi neri, e salsate i chenelli con salsa madera. Servite a parte, in salsiera, la rimanente salsa.

3731. — Timballo di beccacce alla Metternich.

Beccacce rostite al sangue; asportatene i filetti che monterete in timballo, alternandoli con dei scaloppini di fegato grasso saltellati all'istante. Pestate il rimanente delle beccacce; allungate il battuto con essenza di tartufi, e passate per setaccio prima, per stamigna dopo. Mettete a punto con sugo di limone, cognac e burro, e versate l'apparecchio sui filetti di beccacce.

3732. — Timballo di ortolani " Alessandra „.

Foderate un timballo con pasta da pastello e tappezzate intieramente l'interno con sottili falde di lardo, per modo da stabilire un isolante tra la pasta e la guarnitura. Farcite gli ortolani disossati con un pezzo di fegato grasso crudo, ed irrigiditeli nel burro. Disponete gli ortolani lungo le pareti del timballo, sovrapponendoli; guarnite il centro con piccoli tartufi crudi sbucciati; aggiungete un decil. di ottimo fondo al madera per gli ortolani, e qualche frammento di foglia di lauro. Chiudete con un foglio di pasta, e fate cuocere a buon forno durante circa un'ora, Servite tale quale, nel sortire dal forno, ed osservate che la crosta tiene semplicemente il posto del timballo (Vedi pure la form. 3214, a pag. 407 del II volume: *Timballo di quaglie Alessandra*).

3733. — Timballo di " gelinotta „ alla Nesselrode.

Cuocete al sangue, in fondo chiaro d'umido (*poêlé*), la gelinotta o lagopede (*queste possono essere sostituite da fagiano, cedrone, pernici, beccacce, beccaccini ed altri elementi di cacciagione, che devono essere designati sulla minuta*); asportate e tenete in serbo i filetti; disossate il rimanente e pestate le carni ottenute con il quarto del loro peso di fegato grasso crudo; passate per setaccio, ed aggiungete lo stesso peso di farcia di selvaggina alla panata. Aggiungete al fondo chiaro suddetto la carcassa di gelinotta o le carcasse trite (qualora si tratti di pernici o di beccaccini e simili); bagnate con un bicchiere di sciampagna, lasciate cuocere durante qualche minuto, ed affogate in quel fondo 150 gr. di tartufi oliviformi (per un timballo di media grandezza). Foderate lo stampo in pasta fina, incamiciate il fondo e le pareti con la farcia apprestata, e fate aderire, contro detta farcia, i filetti di selvaggina dettagliati in scaloppe. Guarnite il centro con tartufi e copriteli con qualche cucchiaiata di spagnola robusta, ridotta con una parte del fu-

metto. Chiudete il timballo con un foglio di pasta, e fate cuocere a buon forno medio, durante tre quarti d'ora. Rovesciate sul piatto; circondate con un cordone di semidiaccia addizionata col rimanente del fumetto, e servite a parte in salsiera, della medesima salsa.

3734. — Timballo di filetti di capriolo alla napoletana.

Apprestate i filetti in forma di scaloppine piccate (*grenadins*), tenuti 24 ore prima in una marinata di vino bianco a caldo. Bragiateli colla marinata e fondo di pollame, e diacciateli con questi fondi ridotti. Cuocete, in consumato bianco, dei maccheroni già leggermente prelessati, sgocciolateli bene e legateli con diaccia di selvaggina, col fondo delle granatine ridotto, reggiano grattato, burro fresco e purèa di pomidoro. Montate i maccheroni a crosta di timballo, forma bassa, cotta in bianco; disponetevi sopra le granatine in corona, e lucidatele co' loro fondi (*Invenzione di Hélouis*).

3735. — Timballo di sogliole alla " Valentinois „.

Foderate uno stampo a timballo in forma di corona ducale di pasta da timballo. Preparate un coperchio in forma di duomo e decoratelo con ritagli di pasta sfogliata. Preparate: 12 coppiette di sogliole d'eguale grossezza e spessore, imbottite con farcia di luccio alla panna. Cuocetele allo stufato in un decil. di vino di Chablis (o Capri bianco) pepe sale e guarnitura usuale. Cottura lentissima e regolare onde non deformare le coppiette. Cuocete a tre quarti di cottura nell'acqua salata 500 gr. circa di grossi maccheroni. Sgocciolateli, tagliateli a ditalini regolari di 2 cent.; rimetteteli in casserola con doppia panna e burro; terminate la loro cottura su fuoco moderato. Aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di vellutato magro, ridotto colla cozione delle coppiette; mettete a sapore con pepe, sale e noce moscata, e burrate grassamente. Fate cuocere in corboglione 2 dozzine e mezza di gamberetti, decorticatene la coda, e con le carapaccie preparate una purèa Nantua, come è indicato (V. form. 1594, pag. 522 del I Vol.). Stufate le code nel burro; bagnate con un bicchierino di vecchio cognac (*fine champagne*), ed aggiungete 2 decil. di panna doppia. Fate ridurre prontamente e legate con purèa Nantua. Burrate ed addizionate altra panna. Montate alternando a strati successivi i maccheroni, le coppiette ed il manicaretto Nantua (*Invenzione di Mr. Giroix, modificata da M. Salles et Montagnè*).

3736. — Timballo di filetti di sogliole alla " Montecarlo „.

Crosta di timballo ordinario, decorato a piacere. *Elementi di guarnitura:* 1.° 15 filetti di sogliole spalmati di farcia tartufata, rotolati a coppiette (*paupiettes*) ed affogati nel fumetto di pesce; 2.° 125 gr. di maccheroni tenuti piuttosto fermi di cottura divisi a frammenti di 3 cent. e addizionati di un decilitro di panna e 100 grammi di tartufi in lamelle. Scaldate fino ad assorbimento della panna; legate con un decil. di besciamella al fumetto di pesce, e completate con 50 gr. di burro a pezzettini; 3.° le code di 24 piccole langostine cotte come per « bische ». 4.° Colato ricavato dalle carapaccie delle langostine peste con 2 decil. di besciamella fina, e passate per lo staccio prima, per stamigna dopo. Scaldate senza lasciar bollire; accentuate il condimento a sapore; mettete al punto voluto di consistenza con doppia panna, ed aggiungete le code delle langostine tenute in caldo con un po' di burro.

Montaggio: Alternate, per strati: maccheroni, coppiette, colato e code di langostine. Rimettete il coperchio del timballo, e ponetelo su salvietta (*Invenzione di Mr. Giroix*).

3737. — Ventinvola o Timballo di sogliole alla Presidente.

Guarnitelo con: Grossi filetti di sogliole divisi a losanghe (2 per filetto) apprestati « alla mugnaia »; 10 spumettine (*mousselines*) di merlango o di sogliole modellate con cucchiaio da tramezzi; 20 belle code di gamberi, riunite in salsa besciamella alla panna addizionata di un terzo di purèa di tartufi (freschi possibilmente), cotti in soffritto alla *mirepoix*, ed al vino di Sauterne (o Capri bianco). Si può anche servire in crosta di timballo, di forma bassa, e decorato a piacere.

3738. — Timballo alla parigina.

Crosta cotta in bianco in stampo rotondo da pastelli. Guarnite a strati alternati da: 1.° grossi maccheroni affogati e legati alla panna, finiti con burro di gamberi e ben rilevati; 2.° di code di gamberi legate con salsa besciamella al burro di gamberi; 3.° di tartufi e funghi affettati sottili a crudo e saltellati nel burro. Terminate con uno strato di code di gamberi e con una decorazione fatta con larghe lamelle di tartufi.

Torte Stiacciate, Pizze, ecc.

Già abbiamo accennato alle *Torte* che sono una specialità italiana, veramente loristica, come: le *pizze*, le *stiacciate unte*, ed altre *torte grasse* specialmente coi ciccioli, colle salsiccie, e simili. Così, pure, alle antiche *tartes* e *guiches* francesi.

Ne diamo alcune formole loristiche.

3739. — Torta di quaglie all'antica.

Fate la scodella sulla spianatoia con mezzo kg. di farina; metteteci dentro 6 gr. di sale fino, un tuorlo d'uovo, 250 gr. di burro fresco, tritato leggermente sull'angolo bagnato della lastra di marmo e 2 decilitri d'acqua; mescolate tutto insieme, incorporando, a poco a poco, la farina nel centro; spingete, a porzioni per volta, la pasta col palmo della mano (*fraiser* dei francesi), e ripetete due volte l'operazione; fate una palla e mettetela al fresco per un quarto d'ora; date quattro giri semplici (piegando la pasta 2 volte invece di 3 come si pratica per la pasta sfoglia). Lasciatela riposare, dopo questi quattro giri, per un quarto d'ora prima di servirvene. Scegliete 5 quaglie (calcolando una per due persone) di vigna, non troppo grasse e per niente rovinate dal colpo di fucile, sventratele, sbuzzatele ma conservate i fegatini e tagliate gli aleroni e le zampe, disossate il dorso, ed amputate al disotto del ginocchio, tagliate il collo alla sua base, stendetele in due metà dalla parte dorsale, asportate i piccoli ossi del petto; mettete metà di quaglie su di un piatto; spolveratele leggermente di sale misto a pochissimo pepe macinato di fresco; copritele di carta e serbatele in fresco. Quindi procedete alla confezione della farcia, operando nel seguente modo: Tritate 250 gr. di filetto fresco di porco, ben parato dal grasso, dalle pellicole, nervi, ecc., e 125 gr. di panna di porco (grasso del ventre fresco), oppure grasso di rognone di vitello, medesimamente parato dai filamenti e pellicole. Inzuppate dentro latte 25 gr. di midolla di pane; pestate il tutto nel mortaio;

quando osserverete che la carne è abbastanza pesta fina, aggiungeteci gli ossicini delle quaglie; pestate nuovamente per ridurli in purèa e ben mescolarli alla farcia; condite con 12 gr. di sale, pepe, noce moscata e spezie; versateci mezzo decilitro di cognac, un uovo intiero; continuate a pestare per fare amalgamare; passate la purèa per setaccio di fil di ferro fino, e ritirate la farcia in una terrina; lavoratela col cucchiaio di legno per renderla più leggera, e ponetela in fresco in attesa di mettere il fondo della torta.

Tagliate i due terzi della pasta, piegate gli angoli sul mezzo, per fare, al più presto possibile e senza scaldarla, una palla colla pasta; fate altrettanto coll'altro terzo. Burrate un cerchio da flano di 25 cm. di diametro; preparate una placca o tortiera un po' più grande del cerchio; stendeteci la grossa palla di pasta in tondo, per modo da foderare il cerchio e far esorbitare un po' la pasta al di fuori, di circa un centimetro, senza tagliarla. Stendeteci la metà della farcia; ponete nel centro una metà di quaglie, la pelle rivolta all'insù, e disponete l'altra metà rimanente all'intorno. Confezionate colla farcia restante, sulla tavola infarinata, 10 pallottoline che appiattirete di forma ovale e ne coprirete, voltiforme, le mezze quaglie. Spianate, ben rotonda, la palla di pasta rimasta per modo che vada bene a coprire la torta e possa saldarsi co' suoi margini periferici contro l'orlo del cerchio, insieme a quelli esorbitanti del fondo della tortiera, leggermente bagnata, appoggiando col pollice tutto intorno per rinforzare la saldatura dell'orlo di pasta, formando un cordone a pieghe o scannellato. Dorate la superficie con uovo sbattuto; praticate il foro d'evaporazione nel coperchio della torta, e fate cuocere a forno medio per un quarto d'ora. Sorvegliate la cottura e, nel caso, coprite con carta se si colorasse troppo presto; sformatela appena cotta. I piccoli rilievi angoliformi segnaleranno dove il cucchiaio deve introdursi per servire ad ogni convitato una mezza quaglia colla sua carcassa. Servite come piatto di mezzo per colazione.

3740. — Stiacciata "Gnocco„ co' ciccioli alla reggio-emiliana.

Dosi ed elementi. — Fior di farina gr. 500, lievito di pane gr. 300, nova 3, burro gr. 200, « ciccioli » o « grassuoli » (1), gr. 300, sale raffinato gr. 10.

Procedimento. — 1.° si preparino i « ciccioli », riducendone la metà in piccoli pezzettini e serbando l'altra metà per la fine; 2.° si sciolga il lievito in proporzionata quantità d'acqua tiepida, per modo che diventi di consistenza sciropposa uniforme; 3.° si riduca il burro pur esso a pezzettini; 4.° collocate la farina sulla spianatoia, conformandola a scodella, e ponete nel vano centrale tutti i suindicati ingredienti, e manipolatela, con movimenti leggeri, pigiandola e lavorandola per modo che la pasta sia ridotta ben raffinata ed amalgamata, osservando, però, che la pasta deve riuscire piuttosto soffice; 5.° confezionata con tali norme la pasta, la porrete, a tempo opportuno, in una tortiera di rame burrata, dopo averla spianata dello spessore di un grosso dito trasverso. Distribuiteci, superiormente, l'altra metà dei « ciccioli » e fatela cuocere al forno ben caldo, osservando che la pasta deve ben alzarzi, e che, appena di bel colore dorato, la si toglierà dal forno per servirla calda e dettagliata appena sfornata.

---

(1) *Sono costituiti da ciò che rimane del grasso di fusione della panna del porco dopo averla fatta struggere sul fuoco per ottenere lo strutto. I buoni grassuoli, per fare la detta stiacciata loristica di Reggio d'Emilia, devono essere preparati apposta, cioè lasciati molto grassi e soffici, ossia di prima « stiraccata », cioè della prima cottura; verranno anche scevrati e mondati da quei pezzetti fibrosi che diventerebbero lignei colla cottura. È una delle migliori « stiacciate unte » che si possa mangiare, massime se ben levata al forno e cotta a precisione.*

3741. — Stiacciata co' ciccioli alla toscana (1).

Lavorate la vigilia, prima sulla spianatoia: 650 gr. di lievito (da impastare il pane) senza i condimenti; poi in una terrina, per più di mezz'ora, con una mano, aggiungendo, poco per volta, i seguenti ingredienti: zucchero in polvere gr. 200, ciccioli gr. 100, burro gr. 40, lardo gr. 40 e 5 uova, odore di buccia d'arancia o di limone. Poi copritela bene e ponetela in un ambiente tiepido per lievitarsi durante la notte. La mattina appresso, rimpastatela e poi versatela in una teglia di rame unta ed infarinata e dello spessore di circa due dita. Ciò fatto, mandatela in caldana per la seconda lievitatura e passatela al forno.

3742. — Stiacciata unta alla fiorentina.

È una vivanda loristica della Toscana, come il « pan di ramerino », che tutti i fornai vendono, come il gnocco nell'Emilia o nella Liguria. Due forni però sono rinomati a Firenze per manipolare questo « mezzo dolce », e sono: il forno detto del « Bazza » in Borgo San Lorenzo, ed il forno del Melini in Lungarno Acciauoli, che ricordano le ottime stiacciate che ammanniva il Cisti, fornaio di *Messer Giovanni Boccaccio*.

Prendete un Kg. di pasta lievitata che sia di farina della più bianca da far pane di lusso, mettetela in una terrina, e versateci sopra 210 gr. di strutto vergine; aggiungeteci 100 gr. di zucchero, un pizzico di sale e 5 tuorli d'uovo, quindi impastate bene insieme ogni cosa, vigorosamente, finchè abbiate ottenuto una pasta omogenea e che l'unto siasi del tutto con essa incorporato. Distendete questa pasta in una teglia, dello spessore di 2 dita, e fatela cuocere al forno, fino a che la stiacciata non abbia assunto un bel colore dorato.

3743. — Stiacciata alla livornese.

È una stiacciata — che come la focaccia dell'Epifania, o gattafuro dei Re Magi — è di loristica apparizione particolarmente sulla mensa dei livornesi e dei pisani per la ricorrenza della Pasqua d'uovo. Il Burchi di Pisa è rinomato per queste stiacciate. Richiede una lavorazione lunga, persino di 4 giorni, dovendosi rimaneggiare parecchie volte. Desumiamo dal trattato di Pellegrino Artusi la formola di procedimento e le dosi per farne tre di media grandezza, oppure 4 più piccole.

Dosi. — Uova N. 12; farina finissima, Kg. 1,800; zucchero, gr. 600; olio sopraffino, gr. 200; burro, gr. 70; lievito di birra, gr. 30; Anaci gr. 20; Vin Santo, decil. uno e mezzo; Marsala, mezzo decilitro; Acqua di fior d'aranci, un decil. Mescolate le due qualità di vino ed in un po' di questo liquido ponete in infusione gli anaci dopo averli ben lavati. A tarda sera potrete fare questa: 1.ª *Operazione.* Diluite il lievito di birra con mezzo bicchiere di acqua tiepida, facendogli prendere la farina che occorre per formare un pane di giusta consistenza, che collocherete sopra il monte della farina, entro una catinella, coprendola con uno strato della medesima farina. Tenete la catinella riparata dall'aria e in cucina, od altro luogo ancor più tiepido. 2.ª *Operazione.* La mattina quando il detto pane sarà ben lievitato, ponetelo sulla spianatoia, allargatelo e rimpastatelo con un uovo, una cucchiaiata d'olio, una di zucchero, una di vino e tanta farina da formare un'altra volta un pane più grosso, mescolando ogni cosa per bene senza troppo lavorarlo. Ricollocatelo sopra la farina e copritelo come l'antecedente. 3.ª *Operazione.* Dopo sei o sette ore, che tante occorreranno onde il pane torni a lievitare, aggiungete 3 uova, 3 cucchiaiate d'olio, 3 di zucchero, 3 di vino, e farina bastante per formare il solito pane, e lasciatelo lievitare di nuovo, regolandovi sempre nello stesso modo. Per conoscere il punto della fermentazione calcolate che il pane deve aumentare circa tre volte di volume. 4.ª *Operazione.* Aggiungete: 5 uova, 5 cucchiaiate di zucchero, 5 d'olio, 5 di vino e la farina necessaria. 5.ª *Operazione.* In quest'ultima aggiungete le 3 rimanenti uova, e tutto il resto sciogliendo il burro sul fuoco; mescolate ben bene per rendere la pasta omogenea. Se il pastone vi riuscisse alquanto morbido, il che non è probabile, aggiungete altra farina, per renderlo di giusta consistenza.

---

(1) *Quattro ricette ricavate dal trattato di Pellegrino Artusi:* La Scienza in Cucina.

Dividetelo in 3 o 4 parti, formandone delle palle, e ponete ognuna di esse in una teglia sopra un foglio di carta che ne superi l'orlo, unta col burro, ove stia ben larga; e siccome via via che si aumenta la dose degli ingredienti, la fermentazione è più tardiva, l'ultima volta, se volete sollecitarla, ponete la stiacciata a lievitare in caldana, e quando saranno ben gonfie e tremolanti spalmatele con un pennello prima intinto nell'acqua di fior di arancio, poi nel tuorlo d'uovo. Cuocetele in forno a temperatura moderatissima, avvertendo che quest'ultima parte è la più importante e difficile perchè essendo grosse di volume, c'è il caso che il forte calore le arrivi subito alla superficie, e nell'interno restino mollicose.

3744. — Focaccia coi ciccioli alla toscana.

Ingredienti e dosi. — Farina, gr. 500; zucchero in polvere fine, gr. 200; burro, gr. 160; ciccioli, gr. 150; lardo, gr. 60; marsala o vino bianco, 4 cucchiaiate; uova, 2 intere e 2 tuorli; odore di scorza di limone.

Operazioni. — Preparata che avrete la pasta, come di pratica per le altre precedenti, lavorandola poco, uniteci i ciccioli sminuzzati; ungete una teglia di rame col lardo, e versatecela dentro, pigiandola colle nocche delle dita, affinchè non riesca bernoccoluta dandole lo spessore d'un dito. Prima di avanzarla al forno — dovendola dopo cotta dettagliare a pezzi — segnate alla superficie, delle incisioni quadriformi, colla punta del coltello, ripetendole anche a mezza cottura, essendo facili a rimarginare i tagli cuocendo. Appena cotta, di bel colore, sformatela e cospargetela di zucchero al velo.

3745. — Pizza alla napoletana.

Prendete tanta pasta lievitata da far pane quanta ve ne occorre; impastatela con poco d'olio e sale in proporzione, lavorandola e pigiandola in tutti i versi per circa mezz'ora; stendetela poscia in una teglia o « ruoto » di rame, il di cui fondo avrete abbondantemente unto d'olio (come si disse per la *Farinata* o « Torta di farina di ceci » dei genovesi, a form. 3330 pag. 470 del Vol. II); applicateci sopra delle piccole alici aperte, disliscate e scapate, dei pezzettini di « mozzarella » od altro caciottello giovane, alcuni pezzi di pomidoro, a guisa di ornamentazione e di guarnitura, e fate cuocere al forno, un po' in bianco.

3746. — " Pizzaladiera alla nizzarda.

Prendete un Kg. di pasta lievitata da far pane, lavoratela vigorosamente, durante mezz'ora, spalmandola d'ottimo olio d'oliva e facendoglielo incorporare, mediante un massaggio continuo, per modo da rendere la pasta ben unta ed impregnata d'olio; spianatela col matterello per modo da ottenere lo spessore d'un dito, e tiratela ben rotonda ma che gli orli sorpassino, di un cent. il diametro della tortiera o ruoto, per poter fare l'orlo tutto intorno. Stendetela, svolgendola dal rullo al quale l'avrete attortigliata, sulla tortiera ben unta d'olio, e, dopo averla ben modellata dentro, fate l'orlo, accartocciando, tutto all'ingiro, il margine periferico della sfoglia di pasta contro l'orlo della tortiera, per modo da formare un cercine orbicolare. Spalmate allora la superficie della pasta con del *pissalà* (una specie di pasta d'acciughe che fanno i pescatori di Nizza, di Villafranca e d'Antibo, tantochè vuolsi da alcuni, che sia un derivato dall'antico *garum* di cui erano tanto ghiotti i romani, e che gl'inglesi hanno reso tanto diffuso nei loro albarelli di Essenze e di Paste d'acciughe); dei filetti d'acciughe dissalate ben distesi quà e là, a guisa ornamentale. Avrete, nel frattempo, fatto soffriggere in bianco, in un'ampia padella, 3 o 4 Kg. di grosse cipolle bianche, dolci come quelle di Spagna, tagliate a fette sottili e spol-

verate con poco sale ed un po' di pepe, ad abbondante olio d'oliva. Quando saranno bene appassite, ed avranno assorbito tutto l'olio di condimento, stendetele, coll'aiuto del cucchiaio di legno, sullo strato formato dal *pissalà* (contrazione delle due parole *pei-salàt*, cioè « pesci salati », mentre nella vicina Ventimiglia e Sanremo il *pissalà* lo chiamano *machettó*) e dai filetti d'acciughe; ciò fatto, infiggete, quà e là, se credete, qualche oliva marinata alla nizzarda, quindi fate cuocere, la *pissaladièra* a forno aperto col fondo molto caldo, perchè la pasta stenta a cuocersi per la continua essudazione del sugo delle cipolle, che la rende molliccia; mentre le cipolle non devono colorirsi, ma rimanere piuttosto bianche, ed essiccarsi soltanto un poco. È una vivanda loristica poco nota, ma per chi ne assaggia deve confessare che supera — amor di campanile a parte — tutte le pizze napoletane, di pasta mezza cruda, con pesciolini idem, che hanno molto del primitivo. Nella Riviera occidentale di Genova, a Ventimiglia, a Sanremo, a Bordighiera, fanno pure la *pescialadèa*, poco differente da quella di Nizza; a Oneglia ed a Porto Maurizio fanno invece la *Tôrta sardenèa*, colle sardelle.

3747. — Pizze siciliane alla tedesca.

Diconsi con tale nome certe torte dalla qualità di pasta usata per formarne l'involucro « pasta comune in tedescheria ».

Fate una pasta mezza-briozzo, ossia con metà burro di quello che si impasta ordinariamente nella pasta briozzo, e con essa infoderate un cerchio da flani. Tagliate alla giuliana grossa, ovverosia a cubi di 4 mm. circa in quadrato, per 3 cm. di lunghezza, della mozzarella fresca, del formaggio Chester, della salsiccia comune oppure affumicata del Wurtemberg, previamente cucinata, del parmigiano, del prosciutto crudo ed infine della ricotta, il tutto in egual quantità, debitamente insaporito con pepe bianco e sale. Disponete dentro la torta in bello strato con gli elementi ora indicati; ricoprite la torta con un disco di pasta, indoratela e cuocetela in forno di moderato calore il tempo necessario per servirla in tavola prontamente appena uscita dal forno. Questa pizza usasi molto anche nelle famiglie aristocratiche della Sicilia, persino in occasioni di grandi balli. Nel modo come si è detto, può servirsi come pizza di magro — salvo togliere il prosciutto — quella di grasso, invece, viene arricchita talvolta con giuliana di pollo, precedentemente lessato, e lingua cotta, salmistrata; il tutto in aggiunta al composto sumenzionato.

3748. — Sfinciuni.

Fate una pasta di pane ben lavorata e leggera con 800 gr. di farina fina. Lasciatela lievitare, quindi formatela a disco di circa 20 cm. di diametro per 5 o 6 di altezza. Collocatela su teglia leggermente unta con olio e lasciatela in stufa fino a che sia ben lievitata. Tritate una grossa cipolla, un pugnello di prezzemolo; spremete, fate soffriggere leggermente con olio; aggiungete la polpa di un kg. di pomidori freschi sgranati, sbucciati e tagliati a pezzetti; cuocete fino a restringere, ed in ultimo mettete un trito di 8 acciughe mondate. Appena il pane è lievitato, trapassatelo dall'alto in basso con le dita e col manico di un mestolo operandovi ad eguale distanza 6 o 7 buchi; cospargete la superficie di tutto il disco di una parte del soffritto e spingete in forno per cuocerlo con relativa lentezza. Il soffritto posto dapprima serve per impedire che la superficie dello sfinciume faccia una crosta secca. Levato dal forno, si accomoda sopra il rimanente condimento — che potrà essere assaporato con una presa di pepe bianco macinato di fresco — cospar-

gete con abbondante filettame di acciughe mondate ed una buona manciata di midolla di pane grattugiata fritta nell'olio. Mettete ancora in forno a rosolare. L'olio in questa vivanda dev'essere usato in abbondanza in modo da colorare intorno allo sfinciune, che ne assorbirà in rilevante quantità. Si serve caldissimo.

3749. — Mufoletto siciliano.

Si fa una pasta fina come per lo sfinciune e se ne formano panetti come dei piccoli *pantondi ;* si collocano su teglia, e si lasciano lievitare, poscia s'indorano col pennello intriso nell'uovo sbattuto misto con il doppio volume d'acqua. Cuoceteli regolarmente in forno, sul finire della cottura spennellateli con latte ed infarinateli col gettarvi contro una manciatella di farina. Fateli asciugare nel forno. Ritirateli e cospargeteli di un'abbondante acciugata composta con un trito d'acciughe passato leggermente al calore con olio finissimo. Servite caldi, molto oleosi.

La " Quiche „ Lorenese.

Tra le torte, o meglio stiacciate unte dell'antica cucina francese, è da menzionarsi la *Quiche*, che è la vivanda loristica di tutte le festività lorenesi, nelle quali, specialmente a Nancy — che fu scelta a capitale del ducato di Lorena, nel XII secolo, dal duca Matteo I — le cronache Nancesi fanno menzione. Quattro secoli dopo, all'epoca della guerra civile e religiosa dei tre Enrichi, ossia della *Lega* in Francia — quando il partito cattolico battagliava per mettere sul trono di Francia il duca di Lorena, Enrico di Guisa, e detronizzare l'indegno ed imbelle re Enrico III, ed i protestanti armeggiavano, invece, in favore di Enrico IV di Navarra, che divenne poi re di Francia — la torta lorenese — chi lo crederebbe? — divenne un segno di alleanza per i partigiani della Lega in favore del Duca di Guisa, e la *Guiche* figurava in tutti i loro banchetti, mentre i partigiani di Enrico III la proscrivevano come pasticceria sediziosa. Così, nel 1588, quando Enrico III fece assassinare dai suoi sbirri, nella città di Blois, dove avevano sede gli Stati Generali, Enrico di Guisa e suo fratello il cardinale di Lorena, e tutti i suoi partigiani, il massacro avvenne appunto, quando i partigiani del duca di Lorena erano a banchetto, intorno ad un'enorme *guiche* al lardo. La venerabile torta Lorenese subì alcune modificazioni, anche nella qualifica, poichè a Nancy la designano come *tarte* o torta, a Pont-à-Mousson, invece come *galette* o stiacciata, e la confezionano con pasta *brisé* anzichè con pasta per *tarte*. Modernamente, poi, della *guiche* ne fecero dei « fondenti al formaggio »

3750. — " Quiche „ all'antica (1).

Avrete della pasta per torta (*tarte*) ; tiratela ben sottile e stendetela su di una placca di bandone, di 40 cent. circa di diametro. Disponete su questa pasta, di distanza in distanza, dei pezzi di burro fresco, grossi come nocelle, e dei lardoni di ventresca di porco. Infornate caldissimamente per staggire la crosta. Versateci, nello stesso tempo, il seguente apparecchio (che i lorenesi chiamano *meurotte* e pronunziano *murotte*, ed a Longwy chia-

(1) *Ricetta di Mr. G. Contesse, estratta da un suo racconto, intitolato :* Repas d'Amateur, *per cura di Mr. Albert Chevalier, che la pubblicava nel giornale* La Cuisine de famille, *dell'aprile 1906. Questa focaccia era usitatissima alla Corte dell'ex Granduca di Toscana, Leopoldo II. I cuochi granducali chiamavano per estensione* guiche, *anzi toscaneggiando,* ghiscia, *ogni sorta di crema rappresa, e la cosidetta crema pasticciera compresa.*

mano invece *kasmann*): Prendete 6 uova intiere, freschissime, frullatele con pochissimo sale, aggiungeteci mezzo litro di latte, e fate coma una crema. Guarnite la « tarta » con questo apparecchio. Rimettete la torta nel forno, che avevate tolta appena formata la crosta, e lasciatela cuocere e dorare senza brunire. Servitela su graticcio di vimini.

Del Ventinvola o " Volavano „.

Tagliate la metà del « pastone » di pasta sfogliata ottenuta come si dirà nella Pasticcieria da portata, allungatelo e stiratelo, spianandolo in un foglio di 2 cent. di spessore. Quindi bagnate una placca di ferro battuto e deponeteci la sfoglia. Con un cerchio da torta, di circa 15 a 18 cent. di diametro, tagliate un fondo che costituirà il ventinvola; togliete il dipiù della pasta circostante; dorate con un po' d'uovo battuto, facendo attenzione che non coli l'uovo sugli orli, altrimenti otterreste dei pessimi risultati: quello di far aderire la pasta, quindi il « volavano » monterebbe tutto per traverso. Per ottenere il coperchio, voi, colla punta del coltello, praticherete nel mezzo, ed a 3 cent. dell'orlo, un'incisione di mezzo cent. Fate su questo coperchio qualche disegno che possa appagare anche la vista quando sarà cotto; pungete la pasta col coltello in varî punti affinchè cuocendo non produca delle bolle, e ponete il ventinvola in forno piuttosto caldo. Scorsi da 15 a 20 minuti, assicuratevi se il « volavano » incomincia a colorarsi, e, nel caso si colorasse troppo presto, coprite il pastello con carta da cucina molto spessa, onde menomare una coloritura precoce ed inopportuna. Quando il ventinvola sarà quasi cotto, la sua pasta sarà resistente al dito, ed avrà assunto, malgrado la lentezza necessaria, un bel colore dorato. Allora, incidete colla punta del coltello il coperchio; asportatelo accuratamente, e, mediante una forchetta, svuotate l'interno del « volavano » dalla pasta pesante e malcotta. Fate seccare l'interno del pastello durante qualche istante, così il ventinvola sarà pronto per ricevere la guarnitura destinatagli: finanziera od altro come vedremo nelle formole seguenti.

Serie di Torte e Ventinvola.

3751. - Animelle d'agnello alla Soubise (*di*). — Bianchite e rinfrescate 10 animelle d'agnello. Guarnite il fondo d'un saltiero spesso, grassamente burrato, con 4 grosse cipolle di Spagna, tagliate a fette sottili, imbianchite e condite con sale e pepe. Disponeteci le animelle sopra; coprite con bardelle di lardo, bagnate con un po' di fondo bianco e lasciate cuocere il tutto insieme. Sgocciolate le animelle ed addizionatele di 50 gr. di lamelle di tartufi ed alcune piccole cappelle di funghi. Passate le cipolle per stamigna; legate la purèa con un po' di besciamella cremosa e salsate le animelle con questa salsa. Montate in crosta di ventinvola.

3752. - Benedettina (*alla*). — Guarnitura di brandata di merluzzo (V. form. 1903, pag. 653 del I vol.) alla panna, con seminata di tartufi triti.

3753. - Cardinale (*alla*). — Guarnitura di chenelli di merlango al cucchiaio, tartufati; scaloppe di langoste; piccoli funghi scannellati e lamelle di tartufi. Salsa besciamella finita con burro al corallo di ricci di mare. Montate e completate con una decorazione composta di funghi e di lamelle di tartufi dentellate.

3754. - Frascati (*alla*). — Guarnitura di punte d'asparagi legati al burro, addizionata di sottili scaloppe di bianco di pollo, funghi e tartufi affettati sottili, completate con un mazzo di punte d'asparagi, drizzati in mezzo della guarnitura, e circondate da larghe lamelle di tartufi.

3755. -Marinaia (*alla*). — Guarnitura: chenelli mediani di pesce, modellati al cucchiaio; coppiette di filetti di sogliole affogate, ostriche e mitili sbarbellati, code di gamberette ossia di palemoni. Salsa alla marinaia; circondate con gamberi sgusciati.

3756. - Nesle (*alla*). — Guarnitura: scaloppe di animelle di vitello; chenelli di midollata (*godiveau*), creste e rognoni, funghi e lamelle di tartufi alla salsa alemanna. Completate con una corona di scaloppe d'animelle di vitello oppure d'agnello diacciate.

3757. - Reggenza (*alla*). — Guarnitura: 250 gr. dell'elemento principale, sia; scaloppe di pollame, o animelle di vitello, o cervella; creste e arnioni, tartufi ed olive; piccoli funghi scannellati e chenelli spumettine decorati. Salsa alemanna all'essenza di tartufi.

3758. - Tolosana (*alla*). — Guarnitura: Elemento principale: 250 gr. scaloppe di vitello, o animelle di vitello, o cervella; chenelli, creste ed arnioni, funghi e lamelle di tartufi. Salsa alemanna all'essenza di funghi. Contorno di gamberi.

Galantine, Pastelli freddi e Terrine.

Come complemento delle *Vivande fredde* che noi abbiamo già trattato quà e là nelle varie serie di vivande, particolarmente in fatto di *Galantine*, di *Pastelli* (1) e *Terrine*, sentiamo l'obbligo d'integrare questa metodologia, riunendo in questo capitolo speciale tutti i precetti e regole che reggono e governano le operazioni d'ammannimento di simili vivande di pastellaria *frigida*, la dosologia relativa come facemmo per quelli della *calida*; facendoli susseguire dalle varie preparazioni tipiche e dalle più rinomate invenzioni nel genere, eseguite dalle più illustri celebrità dell'arte.

Condimento e Legamento delle farcie.

Le farcie per *Galantine*, *Pastelli* e *Terrine*, si condiscono in ragione di 25 a 30 gr. di sale speziato per Kgr., e di un decil. e mezzo di cognac. Il legamento si regola in ragione di un uovo intiero per 500 gr. Il sale speziato s'ottiene mescolando 100 gr. di sale fino con 20 gr. di pepe e 20 gr. di spezie. Queste farcie si distinguono in 3 tipi qui sotto descritti, che diversificansi totalmente dalle farcie fine e farcie grattino gia enumerate.

(1) *V.* Galantina di pollo all'italiana *a form. 2961, pag. 311 del V. II;* Galantina di pollo alla prefettessa, *a form. 2962, pag. 312;* Pastello di pollo e prosciutto all'inglese, *a form. 2963, pag. 313;* Galantina di faraona in bella vista *a form. 2977 pag. 321;* Pastello freddo di anitra alla cacciatora *a form. 3026, pag. 337;* Galantina di lepre *a form. 3147, pag. 377;* Galantina di fagiano all'Arnaboldi *a form. 3169, pag. 389;* Galantina di quaglie alla Duchessa, *a form. 3214, pag. 406;* Pastello di tordi alla Turati, *a form. 3243, pag. 418;* Pastello di allodole, *a form. 3261, pag. 427.*

3759. - Farcia *A*). — Si compone di parti eguali di carne magra di porco e di lardo grasso triti, pestati e conditi secondo le proporzioni suddette. S'impiega per i pastelli e le terrine usuali. Passata per setaccio, essa costituisce la carne da salsiccia fina.

3760. - Farcia *B*). — *Proporzioni :* 250 gr. di rotella di vitello a dadi, 250 gr. di carne magra di porco, 500 gr. di lardo grasso fresco, 2 uova, un decil. e mezzo di cognac fiammeggiato, e condimento suindicato. Pestate e passate per setaccio. S'impiega particolarmente per galantine ed anche per terrine e pastelli.

3761. - Farcia *C*). — Le proporzioni sono regolate secondo il peso netto della carne del pollame o delle selvaggina impiegata. Ora il peso netto fornito da un capo di pollame del peso di un Kgr. e mezzo, deduzione fatta dai filetti che sono generalmente riservati per guarniture, essendo da 550 a 600 gr., le proporzioni degli altri elementi sono così stabiliti : vitello 200 gr. ; carne magra di porco, 200 gr. ; lardo grasso fresco, 550 gr. ; uova intiere 4 ; sale speziato da 50 a 60 gr. (secondo temperatura) ; cognac, 3 decilitri. Tritate il tutto insieme, pestatelo e passatelo per setaccio.

Le farcie per selvaggina si fanno secondo gli stessi principî. In certi casi però, che diremo in seguito, le farcie *B. C.* s'addizionano di parature di fegato grasso (fresco il più che possibile), passate per setaccio, o di tartufi triti. Le farcie fine di selvaggina s'addizionano con farcia grattino, o con fumetto di selvaggina molto ridotto. Questi *Fumetti* s'attingono dalle ossa e dai ritagli del pollame o della selvaggina in trattamento, e sono addizionati d'una quantità relativa di gelatina. Quesi fumetti devono essere sempre d'una grande finezza e molto rubusti.

Paste per Pastelli modellati.

Sono di due sorta. 1.° La pasta ordinaria le cui proporzioni sono le seguenti : 1 Kgr. di farina, 250 gr. di burro, 2 uova intiere, 30 gr. di sale e 4 decil. di acqua. Stemperate, pigiate, spingendo la pasta all'innanzi sulla spianatoia (*fraiser* dei francesi) per 2 volte onde unificare e lisciare la massa ; rotolate a pastone, e tenete in fresco sino all'istante d'impiegarla. 2.° 1 Kgr. di farina ; 250 gr. di sugna fusa tiepida, 2 uova e 4 decil. d'acqua tiepida. Trattamento come la precedente. Le paste per pastelli d'uova devono, per quanto sia possibile, essere apprestate 24 ore prima, per non avere più alcuna elasticità. La loro manipolazione è infinitamente più facile, ed esse assumono, colla cottura, una colorazione più chiara che le paste di recente manipolate.

3762. — Galantine di pollame o di cacciagione.

Il pollame e la cacciagione destinate a quest'uso possono, senza inconvenienti, essere un po' ferme. Le une o le altre sono disossate, e distese su pannolino, per ricavare le carni distaccandole dalla pelle. Dettagliate i filetti ed i filettini a guisa di lardoni ; mettete a sapore con spezie, e poneteli a marinare nel cognac con 100 gr. di lardo grasso fresco, 60 gr. di prosciutto, altrettanto di lingua scarlatta tagliata a stecche e 100 gr. di tartufi tagliati a quarti. Con le carni delle coscie ed il resto delle parature, apprestate la farcia addizionandola facoltativamente con 50 gr. di tartufi triti. Stendete la pelle

sulla salvietta; disponeteci sopra la farcia co' lardoni frammisti, alternando gli strati; ravvicinate le estremità della pelle, ricucitela, involgetela con bardelle di lardo e rotolatela dentro la salvietta. Legate le due estremità di questa e serrate fortemente.

Fig. 155. — Galantina di fagiano all'Arnaboldi (1).

Oppure : Dettagliate i lardoni a dadolata e mescolateli alla farcia con 150 gr. di pistacchi tagliati a fettoline. Con questo sistema il lavoro rimane più semplificato, e l'effetto che s'ottiene, in seguito, tagliando la galantina, non differisce molto dall'altro precedente.

Cottura : S'effettua in un fondo bianco marcato con ossa di vitello imbianchite, carcasse di volatili ed aromi; salate in ragione di 6 gr. al litro di bagnatura. Tempo di cottura: 35 minuti per Kg. di galantina.

(1) *Questa figura si riferisce alla form. 3169, pag. 389, che per non essere stata pronta all'epoca dell'impaginazione, fummo costretti a riportarla in questa rubrica, d'altronde la più convenientemente adatta.*

Messa sotto pressione: Cotta la galantina, sgocciolatela, sballatela e ponetela in un'altra salvietta pulita, dentro cui la rinserrerete, legandola strettamente. Copritela con un'assicella caricata d'un peso non troppo forte, e lasciatela raffreddare sotto pressione, affinchè, sotto quell'azione coercitiva si determini la coesione ed il legamento dei differenti elementi che compongono la galantina. Il peso del carico di pressione dev'essere moderato, perchè se fosse troppo forte, ne uscirebbe il succo e la galantina rimarrebbe asciutta. Se poi vorrete abbigliarla, riferitevi alla nota di pag. 617 e fig. 155.

Pastelli di pesce.

Questi pastelli richiedono l'impiego d'una farcia speciale che si fa in queste proporzioni: 1 Kgr. di polpa di luccio (peso netto); 400 gr. di panata di riso o di frangipane, 500 gr. di burro, 4 albumi d'uovo, 30 gr. di sale, 5 gr. di pepe, una punta di caienna e odore di noce moscata; 3 decil. di panna doppia. Trattamento ordinario delle farcie.

3763. — Pastello d'anguilla.

Spellate l'anguilla, toglietele i filetti; dettagliateli in striscioline ed irrigiditeli nel burro, con funghi triti, scalogni e prezzemolo. Incamiciate l'interno d'uno stampo rettangolare con pasta comune; tappezzate l'interno di farcia, e terminate di riempire, alternando la farcia e le striscioline, disponendole a strati. Chiudete con una sfoglia di pasta, che salderete sulla cresta; pinzettatela, e fornite il coperchio con foglie di pasta allungate. Dorate, e fate cuocere a buon forno medio, in ragione di 30 minuti al Kgr.

3764. — Pastello di salmone o di trota.

Parate completamente 4 filetti di salmone ricavati dalla parte della coda, e conditeli. Foderate uno stampo rettangolare (speciale a questo genere di pastelli); guarnite le pareti ed il fondo con farcia di luccio, addizionata di 150 gr. di tartufi triti (per Kgr.), e disponete su questo strato 2 dei filetti di salmone. Ricoprite con uno strato di farcia e su questo strato disponete i 2 rimanenti filetti di salmone, opponendo le estremità puntute a quelle delle 2 altre. Finite di completare con della farcia; chiudete come pel pastello d'anguilla, e cuocetelo identicamente. Quando sarà freddo, colateci dentro della gelatina di pesce.

3765. — Pastello di sogliole.

Fate sgorgare, durante un'ora, 24 filetti di sogliole. Asciugateli; appiattiteli e disponeteli, a sei per sei, l'uno a fianco dell'altro. Ricoprite con un sottile strato di farcia di luccio; inumidite la superficie di bianco d'uovo; ponete sull'estremità a punta di cadun filetto, un bastoncello di tartufo, asportato colla colonna di un cent. di diametro, e fate che si tocchino. Rotolate questi 6 filetti di un sol pezzo, per modo da ottenere una specie di bodino (sanguinaccio), e procedete medesimamente cogli altri, ottenendo così 4 bodini. Guarnite il pastello, foderato come quello precedente, d'uno strato di farcia di luccio

addizionata del corallo crudo di un astaco, e tappezzatene le pareti. Disponete su questo primo strato 2 bodini di filetti di sogliole, e procedete pel complemento della guarnitura e per la chiusura del pastello, come si è detto pel *pastello d'anguilla*. Cuocetelo medesimamente, e riempitelo di gelatina fina di pesce quando sarà freddo.

Pastelli di carne.

Comprendono tutte le carni da macello, ma specialmente quelle di vitello e di porco, ma sopratutto quelle di prosciutto, sole o miste a quelle di vitello.

3766. — Pastello di prosciutto.

Prendete uno stampo ovale scannellato, foderatelo con pasta comune; tappezzatelo con delle falde o bardelle sottili di lardo, e guarnitelo colla farcia *A*), passata per setaccio, addizionata con 150 gr. di prosciutto magro trito, e 125 gr. di prosciutto a grossi dadi (per Kg.). Mettete a sapore, tenendo conto della salagione inerente ai suddetti ingredienti basilari, per il condimento della farcia. Coprite con una bardella di lardo, aggiungete una foglia di lardo e chiudete come di regola. Fate cuocere il pastello a forno medio, in ragione di 35 minuti per Kgr., ed introducete, pel foro del pastello, quando sarà ben freddo, della gelatina fusa al madera, e tenete in serbo.

3767. — Pastello di vitello e prosciutto.

Foderate uno stampo come pel precedente; bardellate e guarnite alternando gli strati di farcia, di lardoni di vitello e di prosciutto conditi e marinati, anticipatamente, con cognac. Terminate come è detto pel pastello di prosciutto.

3768. — Pastello di carne di vitello.

Pestate in un mortaio 500 gr. di magro di vitello con 400 gr. di lardo, sale, pepe e spezie. Macerate nel vino marsala 100 gr. di lingua tagliata a filetti, avente un cent. di quadratura; 150 gr. tartufi tagliati a filetti; 300 gr. di carne magra pure di vitello; 50 gr. di pistacchi, salate convenevolmente ed aggiungete un pizzico di pepe. Foderate un modello quadrilungo a cerniera, con pasta da pasticcio dello spessore di un cent.; fate un suolo di farcia sul fondo, indi stendete per la lunghezza i filetti di carne, i tartufi, la lingua, ed i pistacchi, ricoprite con farcia, fate un altro strato di carne, tartufi, lingua e pistacchi, ricoprite con farcia, fino ad un cent. inferiore alla pasta; dorate all'uovo i bordi e coprite con pasta da pasticcio, premendo sui bordi onde saldare il coperchio, fate tre buchi nel coperchio, doratelo e fate cuocere per due ore, riempitelo di gelatina e servitelo tagliato a fette, dopo due giorni.

3769. — Pastello di pollo.

Pestate 500 gr. di magro di vitello, 500 lardo, 100 prosciutto, sale pepe e spezie; mischiateci 100 gr. di lingua, 150 gr. di tartufi neri pelati, 200 gr. magro di vitello, il tutto

tagliato a quadretti. Disossate un bel pollo giovane, riempitelo di questa farcia; col restante della farcia, formatene uno strato entro un modello a cerniera per pasticcio freddo tondo, oppure ovale, preventivamente foderato di pasta da pasticcio. Collocate nel centro il pollo farcito, riempite di farcia tutti i lati, copritelo con una falda di lardo sottile; bagnate i bordi con ovo battuto, tagliate un coperchio di pasta sfogliata e saldatelo sul pasticcio. Dorate il coperchio facendo col coltello delle incisioni, mettetelo in forno a cuocere per due ore, ritiratelo e riempitelo di gelatina, mettetelo al freddo per servirlo tagliato due giorni dopo. Per i pasticci freddi di faraona, di fagiano, ed in genere della selvaggina da penna, si procede come il pastello di pollo.

3770. — Pastello di fegato d'oca.

Pestate 500 gr. di carne di lombo di porco, 500 gr. di lardo, 500 gr. di ritagli di fegati d'oca, 15 gr. di sale, 4 gr. di spezie fine, passate il tutto pel setaccio ed aggiungete un bicchiere di madera. Picchiettate 300 gr. di tartufi neri, n. 6 fegati che avrete preventivamente snervati, e tolte le parti avvicinanti il fiele. Fate uno strato di farcia entro un modello liscio oppure entro una casserola preventivamente burrata, collocate i fegati stratificati con farcia riempiendo il modello. Fatelo cuocere sopra una lastra a bordi, per contenere un po' d'acqua, durante un'ora e mezza; ritiratelo dal forno, lasciatelo raffreddare, e colate dentro del grasso d'oca con burro fuso. Mettetelo in ghiaccio onde si raffermi e servitelo a conchiglie, foggiate mediante un cucchiaio immerso in acqua calda, sopra una crostata di pasta a pasticcio decorato, accavallando le conchiglie una sopra l'altra onde facilitarne il servizio. Contornatelo con gelatina nel servirlo.

3771. — Pastello di anitroccolo.

Disossate 2 anitroccoli; steccatene i filetti — dopo averli fatti irrigidire nell'acqua bollente — con lingua scarlatta e tartufi; quindi colle carni restanti apprestate una farcia *C.*, che completerete con una farcia grattino *A.* Stendete la pelle della giovane anitra e guarnitela come una galantina, con farcia, co' filetti scaloppati dell'anitrella, co' pezzi di fegato grasso e tartufi tagliati a quarti. Riformate il volatile, deponetelo in uno stampo ovale foderato di pasta e bardellato di lardo. Copritelo, cuocetelo come di regola, e, quando sarà freddo, versateci dentro il pastello, della gelatina al fumetto d'anitrella. Procedete identicamente qualora sostituiste i piccioni alle anitrelle.

3772. — Pastello di fegato d'oca nella sua crosta.

Foderate con pasta da pasticcio un modello a pasticcio con cerniere; sul fondo formate uno strato di farcia come sopra è detto; collocatevi i fegati tartufati gli uni accosto agli altri, e negli interstizi riempiti con farcia; terminate di riempire lo stampo premendo e formando la superficie a cupola; coprite con un coperchio della medesima pasta, pinzettatene i bordi colla pinza, dorate all'uovo e mettetelo in forno a cuocere; un'ora e mezza di cottura basta. Freddo chesia, colatevi entro grasso fuso d'oca e burro, servitelo ben freddo e tagliatelo a fette con contorno di gelatina.

Pastelli di selvaggina.

Questi pastelli variano pochissimo — come già vedemmo — da quelli tipici di pollame, di anitra e di fegato grasso; salvo che, come sarebbe per quello di fagiano, addizionerete la farcia con un terzo di grattino di selvaggina; e finirete, quando il pastello sarà cotto e raffreddato, col versarci dentro della gelatina al fumetto di fagiano; lo stesso dicasi per quello di pernice; mentre per quello di beccacce si opererà come per quello di anitrella, con l'aggiunta, alle farcie indicate, delle interiora trite della beccaccia, e finendo il pastello, già raffreddato, col versarvi dentro della gelatina al fumetto di fagiano. Per quanto concerne i pastelli di tordi e di allodole ed altri uccelletti di becco fino, per quanto ne abbiamo già trattato a pag. 418 e 427; tuttavia ne daremo una formola desunta dell'aureo trattato di A. Escoffier, più volte citato, *Le Guide Culinaire:*

3773. — Pastello di allodole.

Disossate le allodole; farcitele con una farcia grattino *B;* riformatele, ed invilup-pate ciascuna in una sottilissima bardella di lardo. Spianate col mattarello in forma ovale, un pezzo di mezza pasta o da pastelli (peso regolato secondo le allodole, sia 600 gr. per pastello di allodole). Situate nel mezzo una bardella di lardo tagliata quadriforme. Sten-deteci sopra uno strato della farcia *A.*, passata per setaccio, e disponeteci le allodole far-cite sopra. Ricoprite queste di farcia, e stendete su questo strato una bardella sottile ed abbastanza lunga per involgere il tutto. Chiudete il pastello, saldando le estremità della pasta ricondotta sul centro per dare una forma quadrata, e disponetela su placca, rivol-tandola. Pinzettate il disopra e l'intorno del pastello, e fatelo cuocere a buon forno.

3774. — Pastello di lepre.

Ricavate primieramente: i filetti gentili, e le migliori parti delle coscie, sner-vatele e finemente steccatele con lardo; conditele e marinatele nel cognac, col me-desimo peso di lardoni, di prosciutto e di lardo grasso. Ammannite la farcia coi resti delle carni secondo la form. *C.* Foderate uno stampo ovale con pasta comune; tappezzate con bardelle di lardo, e guarnite alternando: farcia, lardoni e filetti di lepre. Terminate come di regola, e colate gelatina al fumetto di lepre nel pastello quando sarà raffreddato.

Delle " Terrine „.

Le « Terrine » non sono che dei pastelli senza crosta; perciò, a parte alcuni dettagli che ne diffe-renziano l'esecuzione, tutti i pastelli o pasticci fin quì descritti possono essere trasportati nelle terrine.

Operazione: Quale che si sia, la terrina è primieramente tappezzata con falde di lardo e guarnita come è indicato nei pastelli. Per il pollame e la selvaggina da penna, la guarnitura può essere rinchiusa nella pelle, come è detto pel seguente.

Pastello di anitroccolo. Il disopra è sempre bardellato, e lo si finisce con un pizzico di spezie, una foglia di lauro, e, finalmente, la terrina viene chiusa col suo coperchio.

Cottura: Il tempo di cottura varia, come quello dei pastelli, secondo l'importanza della terrina e la na-tura delle sostanze ch'essa contiene. L'esame del grasso spinto alla superficie durante la cottura, può fornire

un'utile indicazione per assicurare il loro « a punto ». Sino a che questo grasso appare torbido, è segno che le sostanze emanano ancora dei succhi crudi che, mescolandosi a questo grasso, lo intorbidano; ma se questo appare chiaro, segno è che la cottura è a punto. Questo « a punto » può essere anche controllate o constatato coll'infissione d'un lungo ago nella massa della terrina; se questo, dopo il sondaggio, esce egualmente caldo dappertutto, la terrina è cotta. (Questa cottura si effettua sempre nella placca con acqua calda intorno, cioè in bagnomaria.

Messa sotto pressione e servizio : Se la terrina dev'essere consumata subito, essa viene completata con della gelatina coperta con un'assicella, e raffreddata sotto pressione moderata. Il grasso è allora ritirato, il disopra parato, ed il dettaglio si pratica nella terrina. Se essa dev'essere servita intiera, la terrina viene schiacciata un po' più fortemente, smodellata, parata tutto all'ingiro, rimessa in terrina su fondo di gelatina rappresa, e circondata da gelatina fusa. Essa è allora smodellata su salvietta, e circondata da crostini di gelatina. Se la terrina dev'essere conservata, si opera come sopra è detto, ma sostituendo alla gelatina lo strutto, e tenendola ben coperta in fresco (V. form. 2800, a pag. 250 : *Pollastra in terrina alla Souvaroff;* form. 2856, a pag. 267 : *Cappone in terrina ;* form. 2970, a pag. 318 : *Terrina di fegati di tacchino;* form. 2977, a pag. 326 : *Terrina di piccioni*).

Terrine e Pastelli alla casalinga.

Siccome questo libro non è stato compilato soltanto per uso esclusivo dei cuochi, ma anche per le buone massaie che desiderassero iniziarsi nell'apprestamento delle vivande che rasentano i confini dell'alta cucina, così daremo qualche consiglio in proposito.

Questi pastelli e terrine si confezionano con qualsiasi carne da macello, di pollame o di selvaggina ed anche di pesce. La loro preparazione è la seguente : Scegliete un pezzo di vitello magro (noce o filetto) ; dettagliatelo in filetti spessi come per galantine, conditelo con sale pepe e noce moscata, fatelo irrigidire lestamente nel burro, con un quarto del suo peso di prosciutto e di lardo grasso. Ritirate questi elementi in una terrina, sdiacciate la saltiera con un po' di cognac e di madera (oppure marsala), versate sul vitello e lasciate raffreddare. A piacere, si può aggiungere al vitello qualche tartufo tagliato a quarti, prima di ritirarlo in terrina. Tappezzate con falde di lardo una terrina, oppure uno stampo da pastello foderato di pasta come di regola ; riempitelo con i pezzi di vitello alternati col prosciutto ed i tartufi, versate i fondi sopra, coprite la terrina od il pastello come di pratica e fate cuocere a buon forno. Quando dopo la cottura, la terrina od il pastello saranno raffreddati, finite di riempire con un'eccellente gelatina. Abbiamo dato, come prototipo, una terrina od un pastello il di cui elemento principale è la carne di vitello, ma, come si disse, questa carne può essere sostituita da altra, sia di manzo, che di porco, che di coniglio e persino di lontra o di salmone, come pastelli o terrine di magro.

CAPO XV.

DELLA DULCIARIA

« *Il dolce piace a tutti i popoli, in una certa misura. L'anima del dolce è tenera, mite, infantile, nè sente, nè esulta, nè affascina, ma dura a lungo, come una lunga carezza di una mamma al proprio bambino* ».

PAOLO MANTEGAZZA.

Rovistando nelle tombe dei popoli più arcaici, come gli Egizî — particolarmente nel *mastabá* che precede la camera mortuaria negli ipogei delle piramidi di Menfi, di Tebe, di Eliopoli, ecc. — si constata qualmente essi abbiano subìto il fascino del dolce.

Dall'orso degli spechi, che divideva col troglotide la sua caverna ipogea, l'uomo speleo apprese, per avventura, la ghiottornìa, contestando il favo melibeo al plantigrado attardantesi intorno alle arnie delle pecchie industriose. Il miele fu il primo alimento dolce dell'uomo primitivo, e, come afferma Dante, miele e locuste furono il nutrimento del Battista; infatti lo sono tuttora per alcuni popoli africani che vivono di miele e di termiti (grosse formiche bianche) arrostite, e di alcune bacche, frutti e suffrutici di quelle plaghe, come i Lotofagi delle Sirti.

Ed è appunto col miele e colla farina di dura che Sara prepara le stiacciatelle per gli angeli visitatori; ed è col miele e colla farina di frumento (*sytos*) o di riso (*orizya*), che i pastellarii greci, dell'Arcipelago e dell'Asia minore, quelli Cretesi dell'epoca Minoica, quelli Siculi, Sibariti, Crotoniati, e finalmente quelli Piceni e delle Marche d'Ancona, si diedero a manipolare quelle mille svariate forme di paste dolci che Marziale rivolto al pastelliere, dice:

« *Mille tibi dulces operum manus ista figura*
Extruit: huic uni parta laborat apis ».

Infatti se il pasticciere manipola, costruisce mille opere, di queste, una parte, la lavorano le api.

La così detta *bellaria* o seconda mensa dei sontuosi banchetti dei greci e dei romani era costituita, in gran parte, da svariate ed aristocratiche vivande — in bella vista — che placentarî, tortilarî,

crustillarî, offellarî, lactarî, ed altri pastellieri dulciarî sapevano manipolare con farina, miele, uova, burro, e quindi colla polpa delle frutta che il « pomario » o credenziere della frutta otteneva, conoscendo il modo di conservarla fresca quasi tutto l'anno, oltre quelle in marmellate ed in *conficiura*.

Sterminato e variato era perciò il numero di torte (*tortilia*), di stiacciate (dette *placenta* o *troclea*), dei ciambelloni e ciambelline (*anula*), di biscotti (*bucellata*), di marzapani (*carision*), e persino di sfogliate, che chiamavano *millefolium*, come oggidì alcune di queste sfogliate, così pure le paste *mandorlate*, *nucate*, *pinocate* se fatte con mandorle o con noci, o con pinocchi.

Al Museo di Napoli, nella sezione degli oggetti rinvenuti negli scavi d'Ercolano e Pompei, esiste, dentro una bacheca, insieme ad una quantità di pastine di varie forme e misure, un' interessante campione di quella pasta mandorlata che oggidì viene confezionata sotto il nome di *gâteau Pithiviers*, nel quale, benchè carbonizzato, si riscontrano ancora le traccie delle mandorle.

« Quindi è che, per eccellenza — scrive Giuseppe Averani, nel suo libro: *Del vitto e delle cene degli antichi* — i latini chiamavano *opus pistorium* non il pane ordinario, ma le torte e le focacce e l'altre paste intrise ed impastate con uova, con latte, con burro, con miele, ed in altre guise rendute gustevoli e delicate ».

Plinio, nel libro XVIII, capo XI, dopo avere enumerato varie sorte di pane, soggiunge: *Quidam ovis, aut lacte subigunt*; *butyro vero gentes etiam pacatæ, ad operis pistorii genera transeunt cura.*

Ed è fatto importante da notare, che gli antichi, per eseguire le loro lavorazioni di paste dolci, erano costretti, non avendo l'uso dello zucchero, di servirsi del miele. « Laonde, meravigliosa cosa è il pensare — osserva l'Averani — come col solo miele potessero fare tante e sì gioconde e sì preziose vivande ».

Persino l'imperatore Caligola foggiava, colle sue proprie mani dei pesci e simili (mediante una composizione fatta con impasto di miele, farina e gomma dragante, dei funghi, delle castagne e altre frutta) tanto ben imitati da far meravigliare i suoi convitati.

« Nè meno grande ed ingegnosa era l'abilità dei *lactarii* nel manipolare creme, latticini ed altre cose dolci; basti citare quelli addetti alla mensa dell'imperatore Eliogabalo, i quali erano tanto abili ed esperti che qualunque vivanda che i cuochi facevano di carne, di uccelli, di pesce e di tante e sì diverse sorti di animali, quelli, con meravigliosa imitazione le facevano di latte e di miele; ed altresì i frutti tutti ed i fiori in mille guisa contraffacevano. Non senza ragione dunque Virgilio, queste soavissime vivande che minestrano i credenzieri, le chiama « grati doni della seconda mensa ».

Conoscevano la « panna montata » ed il « lattemiele », che Orazio chiama: talora *nubes* tal'altra *nives esculentas*.

* * *

Al XIV secolo — quetatasi la bufera delle invasioni barbariche e ristabilitosi, poco a poco, l'ordine banchettale — le prime portate o messe in tavola dicevansi « entrate », quindi venivano i « tramezzi », tra i quali vi erano quelli zuccherati o *dorature*, e finalmente le « frutta » che segnavano la « disservita » o « desserta », che, nei grandi banchetti d'apparato, era seguita dai « buttafuori » (*boute-hors* dei francesi), con regali ai convitati di cornetti pieni di « traggea » (*dragé* dei francesi), scatole di frutta candite: « persicata », « perata » e « zuccata » alla genovese, alla ferrarese, alla napoletana, alla siciliana, alla fiorentina, ecc. Infatti, negli annali genovesi dello Stella, vien riferito che nel banchetto offerto dalla signoria di Genova al re di Cipro (6 febbraio 1416), tra le molte vivande dolci, vi erano deliziosi frutti canditi. Nella cena imbandita da Ercole d'Este, duca di Chartes, al duca di Ferrara suo padre ed alla marchesa di Mantova ed altre donne e principi illustri (24 gennaio 1529), furono serviti, tra molte specie di confezioni, *piatti venticinque di cotognata et persiche alla genovese*. Al matrimonio di Enrico IV con Maria de Medici — narra un cronista dell'epoca — dopo il primo servizio la tavola si divise in due parti, automaticamente, e su dal suolo sorse un altro tavolo carico di frutti squisiti e di *confetture di Genova*.

La *desserte* (disservita), che ora si dice *dessert*, consisteva ordinariamente in pere cotte, nespole, noci decorticate, fichi, datteri, pesche, uva, avellane, confetti bianchi, confetti rossi.

La sortita da tavola comprendeva delle sfogliate od altri pasticcetti leggeri, che si mangiavano bevendo dell'*hypocras* (vino bianco con miele e spezierie). Il *buttafuori*, che veniva servito allorchè i convitati, dopo essersi lavate le mani ed avere « rese le grazie », passavano nella camera d'apparato (*chambre de parement*) o salotto, si componeva di *spezierie* differenti da quelle ch'erano state offerte alla frutta e destinate particolarmente a favorire la digestione. Sgranocchiando quelle droghe dette « di camera », bevevano anche del vino di melograno (*grenache*), del malvasia, o dei vini aromatizzati.

Era soltanto nei sontuosi banchetti che si vedevano comparire le *dorature* e gli intermezzi che davano la misura dell'immaginativa del maestro cuoco e del suo talento d'esecuzione.

Le *dorature* consistevano in gelatine d'ogni specie, di ogni forma, di ogni colore; in cigni, in pavoni, tarabusi, aironi, che nei grandi conviti d'apparato erano serviti « a tutte penne » su d'uno zoccolo abbastanza elevato, nel bel mezzo della tavola, di qui il nome di « intermezzi elevati » (*entremès elevés*).

Nelle spese per la vegnuda (anno 1452) della corte Estense — riferita dal conte Gandini nella sua *Tavola, Cantina e Cucina* — ed in quello in occasione delle nozze di Ercole I (4 luglio 1473), noi troviamo le scatole di confetti regalati agli invitati, che per la venuta di Federico III montano a duemila e seicento *schatolle da confecione*, che Mastro Franceschino de Zenaro ebbe a preparare, ed erano riempite di *trasea ranzada* (traggea, aranciata), *trasea imperiale*, di *mandorle taiade*, di *pignocarde* più o meno grosse *segondo li morseliti* (cioè come gli ammorsettati); *d'anixi confeti*, di *mandorle confeti*, di *coriandoli*.

Oltre ai confetti o confetture, noi troviamo i *marzapani dorati*, che pare fossero situati tra due *nevole* (come i torroni d'oggidì) e poi dorate, poichè nel registro delle spese alla corte Estense dice che furono impiegati 12.000 mazzi di *nevole* per fare i *marzapani*. Oltre a questi vengono menzionati i *zaldoni* all'acqua di rosa, che probabilmente servivano contemporaneamente al lattemiele.

Tra le confezioni di zucchero profumate, si avevano gli *oldani di zucchero muschiadi*: forse per profumare la bocca; come pure erano profumati gli stecchi per i denti.

Così nel *Libro di cucina del XIV secolo* (dal cod. Casanat. citato) abbiamo (CXXVII) la ricetta che insegna: *A chonfetare mandole fresche e persiche fresche e noce fresche, che vogliono essere zovenette, nè dure, nè tenere, etc.*, nonchè (CXXIX) *a chonfettare zucche per dui modi*; quindi (CXXXII) *Confetti per melle apio o de pome paradiso*; (CXXXIII) *A fare codognato bono vantaggiato*, e via dicendo, come pure a fare *ranciata bona e delicata*, e certi pasticcetti dolci come quello (CXXIII) *Bozolati de moneghe*, che i veneti chiamano *bozolai*, ed altri pasticcetti che corrispondono ai fagottini ed ai baicoli dei veneziani.

Gli inglesi vanno celebri invece per il loro *plum-pudding, e il plum cake*. Questo dolce rimonta all'epoca della regina Elisabetta d'Inghilterra, chè ne venne servito uno nel banchetto per la di lei assunzione al trono (1558) ornato d'un bassorilievo che rappresentava l'assedio di Troia con tutti gli eroi d'Omero. Un'altro famoso *plum-cake* venne imbandito ai convitati di Lord Nevil, nel XV secolo. Questo dolce conteneva, a mò di sorpresa, delle migliaia di farfalle. Se ne facevano pure in marzapane.

Ora bisogna sapere che questo *marzapane*, di cui parlano spesso gli autori antichi, era un miscuglio di pistacchi, di mandorle e di zucchero, come la *pignoccata* o *nucleata* e la *nociata* o *nucata* donde il *nougat* dei francesi. Corrisponderebbe al moderno *croccante* e non alla pasta di marzapane. Se ne facevano dei piatti enormi. Al ricevimento della regina Elisabetta a Cambridge, al tempo di Shakespeare, vennero portate in tavola le *Metamorfosi d'Ovidio*, od almeno le principali, modellate in marzapane. Spesso si nascondevano dentro queste costruzioni dei nani o dei fanciulli, come si usava nelle corti italiane, specialmente dei Gonzaga di Mantova che avevano istituito un allevamento

di nani, coi loro palazzi e giardini minuscoli. I primi *marzapani*, come i *berlingozzi*, i *pan speziati*, i *pan forti* alla Senese, le spongate, *et similia*, le confezionavano gli speziali, così pure l'ippocrasso, come quelli che soli erano autorizzati a vendere zucchero, spezie ed acquavite, essi soli avendone l'emporio e la *specialità*. Così, pure, gli speziarî distillavano liquori e rosolî, confezionavano anche la *persicata* ed altre *confetioni* di frutta candite (forse perchè imbianchite con zucchero candito).

In Italia, oltre che alle torte dolci (sgrostate e di marzapane), troviamo notate — come nei *Registri delle spese dei Priori di Firenze* (1344) — le « tartare », la « pinocchiata », la « zucchata », il « pane impepato » (*pain d'épices* dei francesi), i « morselletti », le « farfaluche », i « cialdoni », i « torleletti », ecc., e la torta di marzapane. A proposito del marzapane, la *Zeit im Bild* dice che esso, inventato a Venezia, ebbe nome dall'evangelista Marco, e che già nella seconda metà del milleseicento c'erano cinquanta ricette di quel dolciume. Le droghe raggiungevano prezzi altissimi nei tempi antichi: il pepe nero, lo zenzero, la cannella, la noce moscata, erano pagati a peso d'oro: l'abate di Linguadoca inviò a Luigi IX alcuni pezzi di cannella come presente principesco: il pepe era tanto caro che gli speziali parigini, felici possessori di una quantità qualsiasi della preziosa droga, ne pompeggiavano nell'insegna: « Espicier-Poivrier ». E i ricchi commercianti delle città anseatiche erano chiamati « pacchi di pepe », come oggi si dice « ventri dorati ».

In Francia, tra le pasticcerie *secche*, dette *petit four* (piccoli forni o « infornatelle » dei napoletani), che figuravano nelle *sortite di tavola*, fa d'uopo citare, in prima linea, i marzapani (*massepain*) ed altri pasticcetti di mandorle, di noci (*nucatus*), di nocelle, ecc., pezzi scelti che si pagavano più cari del resto; quindi le *darioles* (berlingozzi), specie di tortelette con formaggio o crema di latte; i *petits choux*, pasticcetti dove v'entrava del burro e delle uova; le ciambelle (*échaudés*), di cui il popolo era molto ghiotto, poichè S. Luigi permise ai fornai di cuocerli anche alla domenica e nei dì festivi, per i poveri; i *gaufres* (cialde), che rimontano pur essi al di là del XIII secolo, e finalmente le *oublies* (altra specie di cialde sottili come le ostie, fatte con farina e miele) che, sotto il nome di *nieules* (nievole), d'*esterets* e di *supplications*, davano luogo ad una fabbricazione tanto importante che permise a Parigi di stabilire una corporazione di *oublayeurs* o *oublieux*, i di cui statuti portavano che alcuno non sarebbe ammesso ad esercitare il mestiere se egli non fosse capace di fare in un solo giorno cinquecento grandi cialdoni, trecento cialde e duecento cialdine.

Nell'*Epulario* dello Scappi, si menzionano i « cialdoni fatti a scartocci » e le « ciambellette di monache » i « bozzolati, ecc., così pure troviamo in questo ed altri libri di cucina, come per esempio, quello del Cristoforo di Messisburgo, varie sorte di pasticcetti dolci, quali: *Brazzatelle di di latte e zuccaro, Sosamelli perfettissimi, Mostazzoli di zuccaro, Sfogliate e sfogliatini, Torte sgrostate, Stellette, Fiadoncelli, Guanti overo Reticelle, Fiordeligi alla Francese, Tegole de pasta de Marzapane, Finte di fasoli, Fiadoni grandi di frumento, o farro, o riso, Mariconda alla Ragonesa, coscosse, morselli, sfrappole, casatelle, frilengotti* ed altri pasticcetti dolci e ripieni di polpe di cappone pesto, di paste di gamberi, d'anguilla o d'altro, a seconda che il mangiare fosse di grasso o di magro.

Inquanto alle offelle, che Merlin Coccaio — ossia Matteo Folengo — menziona nella sua XIX *Macaronea*, il glossario esplica e indica colla menzione: *genus pulmenti Mediolani repertum* (genere d'impasto inventato dai milanesi). Infatti, ancor oggi, in Lombardia, come in varie parti dell'Italia centrale, l'offelliere è sinonimo di pasticciere. Offella poi è il diminuitivo di offa, o focaccia, come quella che, nei poemi teogonici d'Esiodo, d'Omero, di Virgilio e nelle *Metamorfosi* d'Ovidio, vediamo gettare nelle bramose canne di Cerbero dalle cinque teste per ammansarlo, o per impedire che abbai contro chi, come Ercole od Orfeo, tenta e riesce a discendere nella spelonca che conduce all'Erebo, ossia nel soggiorno degli Dei Infernali, nel regno di Plutone.

In questi ultimi tempi, l'arte del pastelliere, specialmente italiana, trovò una grande concorrenza nell'Inghilterra, dove l'industria delle piccole pastelle secche o *pic-nick* fece dei progressi enormi, non solo per quelle del commercio che non ci riguardano, ma in tutta quella svariata pastel-

leria di *kakes*, che noi siamo obbligati ad imitare. Già erano rinomati i pastellieri inglesi per i loro « bodini » e *plum-cakes*, e per i loro focacci o pastelli da nozze o matrimonio (*vedding-cakes bridge cakes*), per cui andò e continua ad essere celebre la Casa Boland di Chester, come per le pastelle da thé sono celebri le ditte Peek Frean & C. ed Huntley e Palmers, ed altre rinomate di biscotti a Reading nel Berksire.

I « dolci » o *cakes* nuziali rappresentano, loristicamente, in Inghilterra, una parte notevole della cerimonia, tantochè, oltre a quello che figura nel pranzo di nozze, gli sposi ne ordinano molti altri più piccoli che mandano agli intimi delle due famiglie, anche lontani. Accade assai sovente che si eseguiscano per un matrimonio due pasticci perfettamente eguali: uno si mangia al pranzo nuziale, l'altro si serba per le nozze d'argento, cioè dopo 25 anni! E si assicura che esso sia così dosato e manipolato che col tempo diviene più delicato. Un'altra caratteristica è che quei pasticci siano giganteschi.

Quello comparso nell'occasione del matrimonio del defunto Re Edoardo VII, era alto 5 piedi, pieno di ornati complicatissimi e coronato da una torre guarnita di foglie d'argento e di bottoni di fiori d'arancio; in cima stava uno splendido mazzo di penne di struzzo, emblema araldico dei principi di Galles.

Il pasticcio nuziale del duca di Fife era alto 7 piedi e pesava 150 libbre. Aveva la forma d'un tempio greco, e fra gli ornamenti di zucchero c'era anche una quantità di fiori veri. Quello comparso al matrimonio del principe di Teck con Lady Margareth Grosvernor, notevolissimo, aveva una base tutta fiorita di margherite, di rose bianche e di mortelle. Al primo piano erano rappresentati, con lo zucchero, i castelli patrimoniali della famiglia della sposa; più in alto gli scudi o stemmi in seta bianca, con le armi araldiche dei due coniugi, separati da fasci di fiori e da cornocopie; sull'orlo di ogni piano si vedevano raffigurati dei personaggi e degli animali.

Al matrimonio del duca di Connaught (poi diventato, a sua volta, principe di Galles, alla morte della regina Vittoria), l'attuale re d'Inghilterra Giorgio V, celebrato nel 1893, gli ornati del pasticcio rappresentavano emblemi marinareschi, essendosi il principe dedicato alla marina nella sua gioventù. Delfini Nereidi e Sirene giocavano in mezzo alle Glorie dei tre Regni uniti (1).

Questi pasticci nuziali sono ignoti agli altri popoli, nè si sa quando ne cominciò l'uso in Inghilterra. La leggenda però vuole che sia stato un duca di Savoia a mettere pel primo di moda, nel XIV secolo, l'uso dei pasticci giganteschi nelle cerimonie ufficiali. Infatti è molto probabile che sia così, poichè rileviamo da una cronaca dello Sciablese (sulla dinastia della gloriosa Casa Savoia) come l'origine dei così detti *gateaux de Savoie* si riannodi al seguente aneddoto storico che riferisco:

Correva l'anno 1348, il giovane conte di Savoia, Amedeo VI, era appena quattordicenne, e viveva nel suo castello di Chambery, colla madre, Margherita di Savoia, la bella ed ancor giovane vedova del marchese Giovanni di Monferrato, tutrice del giovane conte. In occasione del passaggio, per Chambery, di Carlo di Lussemburgo — uno dei candidati al trono di Lamagna — che rimase per alcuni giorni ospite gradito al castello del Sciablese, il giovine conte pensò, d'accordo col pasticciere del suo castello, di fare una grata sorpresa all'ospite nell'ultimo giorno di permanenza.

Al « buttafuori », il futuro Conte Verde apparve tutto vestito in gran gala e d'azzurro, collo scudo di Savoia ricamato sul petto, montato su d'un piccolo cavallo sardo, riccamente bardato, tenendo nelle proprie mani una guantiera d'argento, sulla quale s'estolleva un pasticcio, fatto di pasta leggerissima, rappresentante, con adequate proporzioni, il maniero feudale dei conti di Savoia con intorno le montagne ricoperte di neve; il tutto dominato da un diadema imperiale.

Che significava ciò?... Offrendo al suo ospite — ch'era, come dissi, uno tra i cinque aspiranti al trono di Carlomagno — quel pasticcio allegorico, il giovine Amedeo intendeva fargli omaggio

(1) *V. il mio libro:* Il Ventre dei popoli *N. 37 della P. B. S. M. edito dai Fratelli Bocca di Torino 1905.*

dei suoi beni e dichiararsi suo vassallo, riconoscendolo come il solo degno di cingere il diadema di Carlomagno ?.... Comunque siasi, questo bellissimo atto di cortesia, squisitamente fiorita e di fine politica, ottenne il desiderato scopo. Carlo di Lussemburgo essendo stato eletto imperatore d'Allemagna sotto il titolo di Carlo IV, nominò il Conte Verde vicario generale dell'Impero; quindi la contea di Savoia venne eretta in ducato; finchè la Casa Sabanda divenne Casa Reale mediante la protezione dei discendenti di Carlo IV, ed in forza delle virtù politiche e militari di quelli appartenenti all'antico stipite della Moriana e dello Sciablese.

Così, se la Savoia diede origine ai pasticci fatti con il biscotto detto savoiardo, Torino vanta, oltre il *nucatus*, anzi la *pignocata* (specie di torrone di noci e di pignuoli, posto tra due nievole od *obliaux*), il *sambaión*, che è una delle migliori salse per condire i dolci, specialmente per riempire torte, cannelloni, ed altre paste sfogliate e « past'asciutte » dette, per contrazione e per sincope finale : *pat a sciù*, d'onde, per avventura, la *pâte à choux* dei francesi.

Per quanto concerne ai vari pastelli grassi, sia di carne, di pollame, di venagione, e di pesci, compresi i pastelli d'anguilla e i *coulibiaki* della pastelleria russa, già ne trattammo in varii punti, e ne demmo formole, verso la fine d'ogni singola rubrica, come pure ne trattammo coi timballetti, coi volantini, coi bocconcini, e simili pasticcetti nei *Fuori d'opera caldi*, nei *Zarakouski* alla russa, nei *Muffins*, nei *Sanduicci* nei *Savorys* e nel capitolo precedente; perciò ci dispensiamo di più oltre dilungarci e ripeterci.

PARTE PRIMA.

Dei tramezzi dolci.

Si dividono in *caldi* e *freddi*. Ai primi, per ordine alfabetico, appartengono : i *Bignoli*, le *Creme*, i *Crespelli*, le *Crocchette* o *Rocchettini*, le *Crostate*, le *Frittate*, ed i *Panicelli* (*Pannequets*), i « *Puddinghi* », le *Rossole*, le « *Sciarlotte* », i *Soffiati*, i « *Subricchi* », i *Timballi* e *Timballetti*, le *Torte* e le *Tortelette*. Nella serie dei Tramezzi freddi, abbiamo le *Bavaresi*, i *Biancomangiare* o « Blasmangeri » degli antichi; le *Creme*, i « *Flamri* », le *Gelatine*, le *Macedonie di frutta* e *Monte Bianco*, i *Pani di frutta*, i « Puddinghi » freddi, le *Sciarlotte* e le *Torte* fredde. A questi bisogna aggiungere la serie dei frutti freddi.

Trattandosi quì di Tramezzi di Cucina, si deve far notare che la loro composizione varia secondo i gusti di ciascun paese, e, conseguentemente, si deve subordinare la scelta dei generi, secondo la nazionalità ed il gusto delle persone a cui sono destinati. Certamente che non sarà ottima scelta — se non in casi eccezionali — il servire a degli inglesi, a dei tedeschi, a degli americani, a dei russi, e via dicendo, delle vivande di tramezzo zuccherate, dotati di quella squisita leggerezza che tanto convengono a dei palati di ospiti francesi ed italiani, od altri di razza latina, come spagnuoli, portoghesi e rumeni. I primi preferiranno sempre dei tramezzi sostanziosi come quelli cui sono avezzi. D'onde l'obbligo per un cuoco perfetto di avere qualche nozione sui tramezzi stranieri, sopratutto della cucina inglese e russa.

Ma un trattato moderno deve altresì elencare quei tramezzi o dolci composti che formano la vera caratteristica dei cuochi e dei pasticcieri d'oggi. Difatti se scorriamo le pagine dei libri dei vecchi artisti non troviamo nulla che accenni a quanto si fa nelle cucine e pasticcierie di oggigiorno. Voglio dire che ora ciascuno si accomoda i dolci e con essi i gelati o le creme fredde od i pani di frutte a proprio gusto, sia mescolando diversi ingredienti fra loro, sia presentando una vivanda combinata con paste e creme e gelatine e gelati in un insieme caratteristico e talvolta anche gustoso, certamente sempre molto complicato e di un genere molto personale, ovvero improntato al gusto ed al sapere di ogni singolo artista. E così prendono varî nomi che non è possibile catalogare a dovere, perchè un dolce, oltre all'essere sovente dissimigliante dall'altro, essi nell'insieme, variano all'infinito, come per certe cialde, buccellati, berlingozzi, cantucci, croccanti, sfogliatini, crostatine, spumini, bignoli, briozzi, stiacciate, focacci, ed altri gattafuri.

Alcune Nozioni Preliminari sulla Pasticceria di Cucina.

Ricaviamo da un articolo di Mr. Albert Chevallier, l'illustre maestro francese, sopratutto in fatto di Pasticceria, queste sintetiche Nozioni Preliminari — comparse nell'ottimo periodico settimanale parigino *La Cuisine de familles*, diretto dalla esimia sacerdotessa di Gasterea: M.me Jeanne Savarin — dove, sia i cuochi principianti, sia le signore che si dedicano all'arte di Gliceria e di Galatea troveranno i più utili e pratici precetti nell'iniziamento della Pastellaria casalinga.

Precetti da ritenere. — 1.° Non avere le mani scottanti ma piuttosto fresche; 2.° penetrarsi bene delle dosi e dei pesi; 3° ben iniziarsi ai gradi di calore del forno.

Del sale. — Quasi tutte le manipolazioni di paste esigono un po' di sale, persino quelle al riso, vermicelli, tapioca, semola ecc., co' quali confezionansi gattafuri, bodini, soffiati. Il sale annulla quel gusto insipido che possedono le farine e le paste in generale.

Degli stemperamenti. — La farina dev'essere sempre secca e passata per setaccio. Malagevole sarebbe il definire esattamente la quantità di liquido necessario, sia: latte, acqua od nova, nella pigiatura della pasta, visto che alcune farine assorbono più umidità che altre. Tocca alla persona che opera a ben rendersi conto della qualità delle farine. Una farina macinata da un anno, purchè ben conservata, (onde evitare le nocive fermentazioni, che ne alterano profondamente la sua struttura chimica, senza che il pasticciere abbia i mezzi di verifica) è preferibile alla fresca, tanto sotto il punto di vista della bagnatura, che sotto il rapporto della cottura e della bontà della pasticceria ammannita.

Cottura. — Le persone che non sono famigliari col forno, avanti di ritirare qualsiasi cosa, devono assicurarsi se la « pezza » è cotta, sia sondandola, vale a dire introducendo un lungo ago sino al centro, osservando poi, quando viene estratto, se vi sia o no traccia d'umidità, oppure appoggiando leggermente il dito sulla superficie del pastello, ed osservare che non vi rimanga impronta del dito, riprendendo, qualora sia cotto, la sua superficie unita e liscia.

Smodellamento. — Qualsiasi pasticcio dev'essere sformato un minuto dopo l'uscita dal forno, sia su d'una griglia in ferro zincato, o su graticcio di vimini; così si eviterà il rammollimento della « pezza ».

Burratura degli utensili. — La burratura degli stampi, placche e tortiere deve sempre farsi con un pennello intriso leggermente nel burro chiarificato, il che vuol dire tirato al chiaro facendolo scaldare fino a che non crepiti più. I cartoncini, i fogli di carta spessi (da registro) non si burrano.

Foderatura degli stampini. — Il termine *foncer* uno stampo, designa l'operazione che consiste nel guarnire gli stampi dopo averli burrati; vi sono molti pasticci che esigono la foderatura, tali sono: i timballi, ruoti o padelle per torte, platine, tortiere, stampini per tortelette, stampini per babà, egualmente designati: per darìole.

Inquanto ai *grandi stampi:* si appiattisce col matterello la quantità necessaria di pasta, abbastanza spessa; si pone un po' di farina al centro; si piega in due raccogliendo leggermente i contorni; si dànno 2 o 3 colpi di matterello, e ciò forma una tasca che la s'introduce nello stampo, facendola aderire, poco a poco, con un tampone di pasta, cominciando dal centro, al fondo, e rimontando, gradatamente, lungo le pareti fino all'orlo; in tal guisa si evitano le bolle d'aria; anzi, per misura di precauzione, si pungerà qua e là la pasta colla punta del coltellino.

Per i *piccoli stampi,* si opera in due maniere differenti; sia foderandoli tutti alla volta con un largo foglio di pasta delle spessore voluto, ed appoggiandolo col tampone di pasta, oppure ritagliando questo medesimo foglio col taglia paste, unito o scannellato, un po' più grande del diametro degli stampi.

Per foderare i *piccoli timballi,* si taglia il foglio di pasta nel medesimo modo; poi si serve sia del rullo da pasticceria, sia di un'altro strumento di diametro minore, e si finiscono come i precedenti.

Dei Pasticci soffici o Bodini e Soffiati.

Questi pasticci soffici, benchè siano senza farina, sono più resistenti a tutti gli altri sistemi, non abbassandosi con tanta facilità come i comuni Bodini e Soffiati che devono servirsi con puntualità a causa della loro facilità ad abbassarsi.

3775. - Pasticcio soffice alla vaniglia. — Prendete 75 gr. di zucchero, 75 gr. di burro, 7 tuorli d'uova, 10 gr. zucchero vanigliato; messo il tutto in una casserola, rimestatelo bene, aggiungete un decilitro di latte e rendetelo cremoso a tenue fuoco; montate 6 albumi a neve ed incorporate il tutto assieme. Burrate uno stampo sferico e, riempito ai tre quarti, fatelo cuocere a bagnomaria. Dopo un'ora di cottura a forno non troppo caldo, versatelo sopra una salvietta e servitelo al momento con una crema alla vaniglia in salsiera.

3776. - Pasticcio soffice alla nocciuola. — Procedete come sopra, aggiungendo 30 gr. di nocciuole tostate e peste a olio, e finite di servire colla crema alla nocciuola in salsiera.

3777. - Pasticcio soffice al cioccolato. — Procedete come i precedenti numeri aggiungendo 50 gr. di cacao in pasta e servite con crema cioccolata in salsiera.

3778. - Pasticcio soffice all'arancia. — Come i precedenti sostituendo gli odori colla buccia ed il sugo d'arancia, e servite con salsiera di crema all'arancia.

3779. - Pasticcio soffice al limone. — Come sopra, sostituendo all'arancia il limone.

3780. - Pasticcio soffice al pistacchio. — Procedete come al N. 3744 sostituendo la pasta di nocciuola, con 100 gr. di pistacchi pesti e passati per setaccio.

3781. - Pasticcio soffice alla perlina. — Procedete come sopra, sostituendo i pistacchi con 100 gr. di pasta di mandorle alla perlina (vedi *Guarnizioni*).

3782. - Soffiati in casserola alla vaniglia. — Mettete in una casseruola 100 gr. di zucchero, 20 gr. di zucchero vanigliato, 120 gr. di farina bagnata con mezzo litro di latte, passatelo a fuoco lento per formare la crema spessa; rompete e dividete il contenuto di 6 uova: i rossi li amalgamerete colla crema, i bianchi montati a neve pura. Burrate una casserola d'argento detta a soffiato, oppure una casserola di porcellana riempita a tre quarti di soffiata e mettetela a forno moderato per 30 minuti; servitela tosto, spolverandola con zucchero alla vaniglia.

3783. - Soffiato in casserola alla nocciuola. — Procedete come sopra aggiungendo 30 gr. di pasta di nocciuole.

3784. - Soffiato in casserola al cioccolato. — Procedete come sopra aggiungendo 100 gr. di cacao fuso.

3785. - Soffiato al pistacchio. — Pestate 75 gr. di pistacchi decorticati con un po' di latte; passatelo per setaccio ed amalgamatelo col soffiato alla vaniglia; finite servendolo con salsiera di crema vaniglia.

3786. - Soffiato alle mandorle pralinate. — Pestate 75 gr. di mandorle alla perlina, passatele per setaccio ed aggiungetele al soffiato vaniglia servito con crema alla perlina.

3787. - Soffiato in casserola alla Rothschild. — Colle medesime proporzioni di quello alla vaniglia mescolate 150 gr. di ciliege candite che avrete messo in infusione con buon Kirsch e finite come sopra.

3788. - Soffiato in casserola alla fragola. — Passate per setaccio 200 gr. di fragole ed aggiungetele alla composizione del soffiato di vaniglia, tenendo calcolo che bisogna diminuire il latte per non allungare di troppo la composizione e finite come sopra. Seguono varî altri soffiati alla pesca, all'albicocca, ai lamponi, per la manipolazione dei quali si procede come per questo di fragole (vedi quello di nespole del Giappone a form. 3835).

3789. - Frittata soffice alla vaniglia. — Lavorate in una catinella 4 tuorli d'uovo con 100 gr. di zucchero e 10 gr. di zucchero vanigliato; montate gli albumi d'uovo in neve ed amalgamateli leggermente assieme. Imburrate un piatto di servizio ovale, versateci l'apparecchio, soprammontandolo di un'altezza di 10 cm. ed anche più; lisciatelo facendo la base più grande che il disopra, dateci un taglio nel mezzo in lunghezza di 5 cm. di profondità, spolveratela di zucchero al velo, e mettetela a forno non troppo vivo. 20 minuti bastano per la cottura; servitela subito, su elegante scaldapiatto.

3790. - Frittata al cioccolato. — Procedete come sopra, aggiungendo 50 gr. di cacao sciolto, prima di amalgamarvi gli albumi d'uovo.

3791. - Frittatine marengate al cedro. — Come al N. 3789, riempiendola di aroma al cedro, con cedro tagliato a quadretti.

3792. - Frittatine marengate al cioccolato. — Come al N. 3789 riempiendola di pasticcieria al cioccolato.

3793. - Frittata con marmellata. — Rompete 8 uova in una bacinella, aggiungete 5 gr. di zucchero, un pizzico di sale, la raschiatura d'un limone ben tritata. Mettete 50 gr. di burro in una padella, fate fondere senza colorire, fate la frittata rimestando le uova; appena densa, versateci sopra 150 gr. di marmellata d'albicocca, avvolgete la frittata per racchiuderla, collocatela sopra il piatto di servizio ovale spolverandola di zucchero al velo, e coloratela colla pala infocata per diacciarla. Si fanno così le frittate con ogni sorte di marmellate, come pure di crema.

3794. - Frittata alla Palestina. — Col medesimo composto sopra indicato fate 8 oppure 10 frittatine sottili, stendetele sopra una lastra tenendole al caldo, spalmate sopra ciascuna uno strato di marmellata, arrotolatele e collocatele sopra un piatto, spolveratele di zucchero, passateci sopra la pala arroventata e servite.

3795. - Frittata in sorpresa, alla siberiana, vanigliata. — Collocate sopra un piatto ovale di servizio un fondo di biscotto, oppure di pasta lievitata, detta da briozzi, imbibita di siroppo alla vaniglia con sopra un gelato di crema alla vaniglia, grande come la base di biscotto, più stretto sopra come la forma di una frittata soffice. Colla composizione del N. 3789 fateci uno spessore, in giro e sopra, da coprirla di 3 cm.; decoratela colla medesima, spolveratela e mettetela a forte calore nel forno onde colorarla per 5 minuti.

3796. - Frittata in sorpresa al cioccolato. — Procedete come sopra, mischiando polvere di cioccolato al soffiato, e collocando nell'interno una spuma di cioccolato, copritelo coll'apparecchio N. 3789 e passatelo al forno.

3797. - Frittata in sorpresa al poncio. — Procedete come sopra, sostituendo il soffiato ad un gelato al poncio; finite di coprirlo coll'apparecchio N. 3782 e passatelo al forno, indi servitelo.

3798. - Frittata in sorpresa alla nocciuola. — Procedete come al N. 3782, aggiungendo alla crema ghiacciata alla vaniglia, 35 gr. di nocciuole abbrustolite, ridotte ad olio, indi coprite il gelato coll'apparecchio N. 3795; spolveratela e mettetela nel forno durante 5 minuti, indi servitela.

3799. - Frittata in sorpresa ai tutti frutti. — Fate un gelato alla vaniglia, cui avrete mischiato ciliege, frutti di tutte le qualità e frutti canditi, tagliati a quadretti, ed un bicchierino di kirsch; collocatelo nel centro del piatto sopra una genovese bagnata col kirsch, copritelo dell'apparecchio N. 3795, e finite come sopra.

3800. - Bodino di riso. — Prendete 300 gr. di riso, 100 gr. di zucchero, un pizzico di sale, la raschiatura della buccia di un limone; mettete a fuoco in casserola il tutto con 6 decil. di buon latte; quando comincia a bollire, continuate la sua cottura a fuoco lento oppure in forno, a bagnomaria, per tre quarti d'ora; amalgamateci 100 gr. di burro, 6 tuorli d'uovo, indi montate i bianchi a neve, mischiandoli e formando una pasta liscia. Burrate uno stampo liscio, passatelo al pane, riempitelo ai tre quarti e cuocetelo al forno per tre quarti d'ora. Servite colla salsa crema al limone (Vedi *Salse dolci*).

3801. - Bodini di riso alla parigina. — Colla medesima composizione dei soffiati all'arancia, aggiungete 50 gr. d'uva di Malaga, 50 gr. di Smirne, 50 gr. di scorzetta d'arancia candita, fate cuocere e servite con una salsa crema all'arancia.

3802. - Bodino di tagliatelle. — Prendete 400 gr. di tagliatelle fatte imbianchire in acqua; sgocciolate che siano, rimettetele di bel nuovo in casserola con un decilitro di panna, fatela assorbire sul fuoco, indi aggiungete 200 gr. zucchero, 150 gr. burro, 6 tuorli d'uovo, 30 gr. di amaretti amari, 100 gr. di cedro candito, tagliato a quadretti, ed un quinto di panna montata. Burrate uno stampo liscio, impanatelo, riempitelo ai tre quarti, e fatelo cuocere a forno non troppo caldo per tre quarti d'ora. Servitelo con una salsa di albicocca al maraschino.

3803. - Bodino di semola. — Fate cuocere 150 gr. di semolino con 6 decil. o 7 di latte, per un quarto d'ora; ritirate la casserola dal fuoco, e mischiate 150 gr. di burro, 150 gr. di zucchero, la raschiatura della buccia di un limone, un pizzico di sale, 100 gr.

di uva di Smirne e 100 di Corinto ben lavate, e N. 8 tuorli d'uovo; lavorate bene il tutto, e mischiateci N. 8 albumi d'uova montati. Burrate su modello unito, passatelo al pane, riempitelo e fatelo cuocere a forno per un'ora; servitelo con una salsa di ribes.

3804. - Bodino di pane nero. — Riempite a strati una forma liscia ben burrata, con delle fette di pane nero, alternate con uve malaga e Smirne lavate e messe in infusione nel rhum; quando alla forma manca un cent. ad essere piena, versateci la composizione seguente: Rompete 4 uova e 6 tuorli in un tegame, aggiungete 200 gr. di zucchero, un bicchiere di marsala, 10 gr. di zucchero vanigliato e 3 decil. di latte; battete il tutto colla frusta e passatelo per stamigna; versatelo nella forma riempita di pane, e collocatelo in bagnomaria ed al forno per un'ora. Versatelo sopra una salvietta e servitelo con una salsa al zabaglione.

3805. - Bodino di Gabinetto. — Rimpiazzate il pane con pasta da biscotti, oppure con biscotti che avrete messi a strati in una forma unita e ben unta di burro, alternando gli strati con 200 gr. fra uva di Smirne, scorza d'arancia e cedro. Sopprimete alla composizione della crema il rhum, unendovi la buccia di limone grattugiata finissima; mettete in forno a bagnomaria per un'ora, e servitelo con una salsa crema al limone.

3806. - Bodino di marroni. — Sbucciate un kg. di castagne, imbianchitele per toglierle la seconda pellicola; fatele cuocere con mezzo litro di latte ed un bastoncino di vaniglia; passatele per setaccio. Incorporateci 300 gr. di burro, 250 di zucchero, 5 tuorli d'uovo; montate i bianchi a neve, mischiate e collocate entro forme cilindriche, vuote nel centro, preventivamente burrate. Fate cuocere a bagnomaria, e servite con una salsa di crema alla vaniglia.

3807. - Bodino di ciliegie alla tedesca. — Lavorate, in una casserola: 250 gr. di burro e 250 di zucchero, unite 12 tuorli d'uovo, poco per volta, ottenendo una massa compatta; aggiungete 200 gr. di pane nero grattugiato, un pizzico di cannella in polvere. Montate 8 bianchi d'uovo a neve, mischiate ed aggiungete 250 gr. di ciliege alle quali preventivamente avrete tolto la nocella e bene asciugate; collocate il tutto entro stampo burrato e passato nella polvere di amaretti, cuocetelo per tre quarti d'ora, versatelo sopra un piatto e mascheratelo con una salsa di ciliege.

3808. - Bodino di albicocche alla viennese. — Pestate 150 gr. di mandorle con 10 tuorli d'uovo cotti sodi; passatele per setaccio, uniteci 250 gr. marmellata d'albicocca, 125 gr. burro, 135 di zucchero, 125 gr. d'amaretti pesti; montate il tutto aggiungendo 8 tuorli d'uovo. Montate i bianchi a neve; mischiate e collocate la pasta entro stampi circolari con vano nel centro, cuocete per un'ora, serviteli con una salsa alla marmellata di albicocche.

3809. - Bodino alla Kielmansegge. — Pestate 150 gr. mandorle con mezzo bicchiere di latte. Montate con 150 gr. di burro, con 150 gr. di zucchero, 12 tuorli d'uovo; aggiungete le mandorle e la buccia tritata di un limone; montate 8 albumi d'uovo e mischiate. Prendete una forma da bodino, ben burrata e passata al pane grattato, riempitela di uno spessore di 2 cent. della detta pasta; bagnate dei biscotti nel rhum, collocateli sopra, seminando dell'uva di Smirne, coprite di nuovo, e continuate riempiendo la forma; fate cuocere per tre quarti d'ora, e servitelo con una salsa di zabaglione al rhum.

3810. - Riso alla Wellington. — Cuocete 250 gr. di riso, preventivamente lavato ed imbianchito, cuocetelo per una mezz'ora con mezza bottiglia vino Capri bianco, oppure di Zucco (Sicilia), il sugo di due limoni; a cottura finita, aggiungete 150 gr. di zucchero, incorporatelo bene, e riempite una forma a corona; collocate in ghiaccio. Al momento di servire tagliatelo della forma, mettetelo sopra piatto di servizio, decoratelo con prugne al siroppo verde e ciliegie, e collocate nel centro un gelato alla fragola. Parecchi cuochi, invece di metterci un gelato, riempiono il pozzo dello stampo con un passato di fragole alla vaniglia.

3811. - Riso alla maltese. — Cuocete il riso come sopra, sostituite il limone con il sugo di quattro arancie, e la raschiatura delle scorza d'un arancia, modellatelo e collocatelo in freddo. Preventivamente avrete mondato gli spicchi delle arancie, collocati in recipiente ed inzuccherati; sformate il riso, collocatelo su piatto di servizio, riempitelo accavallando gli spicchi d'arancia, e versateci sopra uno siroppo d'arancia.

3812. - Riso alle pesche. — Cuocete 12 mezze pesche in siroppo e sbucciatele. Fate cuocere 250 gr. di riso brillantato in un litro di latte, un pizzico di sale; dopo mezz'ora di cottura aggiungete 125 gr. di zucchero, la raschiatura della corteccia d'un limone, ed un bicchierino di Maraschino. Stendete il riso per formare uno strato di cent. 4 per 15 di diametro, accavallate sui bordi le pesche cotte al siroppo, formate nel centro un altro disco a piramide, collocateci altre pesche, servite col siroppo delle pesche con un bicchiere di Maraschino. Lo stesso procedimento terrete pel *Riso alle albicocche*.

3813. - Riso alla portoghese. — Lavate 2 manciate di riso ottimo della Carolina; mettetelo dentro una casserola con mezzo litro di latte, poco zucchero, (affinchè non formi siroppo e cuocia male il riso), un pizzichino di sale, mezza foglia secca di lauro. Quando sarà ben cotto, aggiungete, fuori del fuoco, e mescolando vivamente, 6 tuorli d'uovo e lo zucchero necessario. Quando il riso sarà quasi freddo, mescolategli 2 cucchiaiate di latte-miele; versate in piatto fondo. Mettete una ventina di mandorle dolci a torrefare nel tostino da caffè, ma ritiratele appena di color biondo; soffregatele vivamente in un traliccio, onde toglierle la pellicola bruna, tritatele finemente, cospargetene il disopra del riso.

3814. - Sciarlotta colle mele. — È uno dei più vecchi dolci di frutta conosciuti, e sotto questo nome si fanno un'infinità di dolci, con tutte le sorta di frutta, che vengono sempre molto apprezzate; la sua confezione semplice merita pure la nostra classificazione. Passate al burro fuso 12 fette di pane della lunghezza di 8 cent. per 4 di larghezza inzuccheratele, ed accavallatele entro uno stampo liscio, coprite pure il fondo con altre fette di pane, e riempitelo col seguente composto: Affettate un Kg. di mele rainette cui avrete sopresso il torsolo coi semi, mettetele in una saltiera con 150 gr. burro; tritate finissima la buccia sottile di un limone, fate saltare a fuoco vivo per 10 minuti; aggiungete: 100 gr. marmellata d'albicocca, 50 gr. di amaretti, un bicchierino di rhum, 150 gr. di zucchero, e riempite lo stampo; copritelo con altro pane e mettetelo a forno per tre quarti d'ora; servitelo sopra salvietta con a parte una salsa d'albicocche.

3815. - Sciarlotta di pere. — Procedete come la precedente, adoperando quelle pere che sono pastose e facili a sciogliersi; se fossero piuttosto duracine, fatele cuocere prima in acqua, indi procedete come sopra, servendo con una salsa al Maraschino.

3816. - Sciarlotta di mele alla boema. — Foderate uno stampo con pasta frolla, riempite del composto di mele cui avrete aggiunto 50 gr. d'uva passita di Smirne e 50 gr. di cedro tagliato a pezzetti; coprite con un coperchio della medesima pasta e mettetelo in forno per un'ora; servitelo sopra salvietta, con salsa a parte di albicocca.

3817. — Sciarlotta d'albicocche al riso. — Foderate uno stampo con pasta sfogliata, distendete sul fondo, e dello spessore d'un cent., un apparecchio di riso al latte vanigliato, uno strato di albicocca che avrete cotto al siroppo, ed asciugato; riempite alternativamente con riso e albicocca, coprite colla medesima pasta, dorate all'ovo e fate cuocere per tre quarti d'ora. Servite sopra salvietta con lo siroppo delle albicocche con Maraschino.

3818. - Sciarlotta d'ananasso col riso. — Procedete come sopra, versando al momento di servirlo una salsa di passato d'ananasso sopra.

3819. - Sciarlotta alla Russa alla vaniglia. — Foderate con biscotti uno stampo liscio, accavallandoli tutto attorno, e coprendo il fondo. Montate mezzo litro di panna ben ferma, aggiungete 20 gr. di zucchero vanigliato e 50 gr. di zucchero al velo; riempite lo stampo; cotto che sia, sformatelo sopra una salvietta; decoratelo con panna montata e servite. Inquanto a quella alle nocciuole ed al cioccolatto, si procede aggiungendo questi ingredienti alla panna.

3820. - Sciarlotta alla Vicentina. — Fate cuocere della pasta da biscotti, sopra una lastra ben imburrata, distesa per un cent. di spessore, ghiacciatene una parte con ghiaccia rosa l'altra con ghiaccia cioccolatto, tagliatela a quadretti e foderatene uno stampo liscio, formando una scacchiera. Riempite con una bavarese alla vaniglia cui avrete aggiunto due cucchiaiate di zucchero bruciato e 100 gr. di uva di Malaga; mettetela a gelare e servitela contornata di pasticceria.

3821. — Una ricetta di frittelle del cuoco di Pio V.

« Piglisi libra una d'amandole ambrosine e pestisino nel mortaro, e stemperisino con 3 libre d'acqua tiepida e faccisi scaldare il detto latte (*di mandorle*), poi abbiansi once 2 di lievito stemperato con acqua tiepida (*lievito da pagnotelle*), e pongansi nel latte d'amandole con un poco di sale, e 4 oncie di zuccaro, e 8 oncie di vino bianco, e 4 oncie d'olio e 2 libre di fior di farina e un poco di zafferano per dargli il colore, e battasi essa pasta per mezz'hora col cocchiaro di legno: lascisi riposare in luogo caldo per tre hore, ribattasi un altra volta col cocchiaro, ricuoprasi il vaso e per mezz'hora faccisi stare al caldo temperato, e ribattasi la pasta un'altra volta, e faccisi la prova nell'olio caldo, e se tal pasta gonfierà, sarà a perfettione, altrimenti ribattasi e lascisi stare. Poi col cucchiaio si faran le frittelle, grande e piccole, come si vorrà, e, cotte che saranno, vogliono essere subito servite con zuccaro sopra ». (I napoletani le chiamano *Zeppole*).

3822. — Frittatine marengate *(Pannequets meringués)*.

Stemperate 200 gr. di farina in 4 uova intere, quattro quinti di latte, un po' di sale e confezionate delle frittatine sottili col mezzo di una padella d'acciaio burrata. Spalmatele di una crema pasticcera alla vaniglia, arrotolatele e tagliatele della lunghezza di

cinque centimetri, disponetele sopra un fondo di pasta lievitata detta da briozzo; copritele con marenga all'Italiana, spolveratela di zucchero vanigliato, fatela colorare in forno tiepido e servite con una salsa alla crema vanigliata.

3823. — Frittelle giapponesi.

Mettete su marmo 500 gr. di farina disposta come suol dirsi a fontana, e nel mezzo grattateci la buccia di un'arancia fresca, aggiungete una cucchiaiatina di cannella in polvere, 4 tuorli d'uovo, 150 gr. di zucchero in polvere, un bicchiere d'acqua, nonchè una piccolissima presa di sale. Impastate il tutto e lasciate riposare l'impasto coperto, circa un'ora. Dividete poi la pasta in tanti pezzi di 40 o 50 gr. l'uno, distendete questi pezzi col matterello, dello spessore di 2 mill. e poi con la rotella o con la punta di un coltellino fate a ciascun pezzo tre incisioni profonde in modo da formare tre nastri che però debbono restare attaccati alle due estremità. Tuffateli poi, pochi per volta, nella padella quasi piena d'olio bollente, e quando avranno preso un bel colore d'oro scuro e che le frittelle siano divenute ben croccanti, scolatele, spolverizzatele di zucchero al velo misto a un po' di cannella e mandatele ben calde in tavola.

3824. — Frittelle nelle ostie.

Sbucciate delle mele e delle pere, tagliatele a fettine sottili, mettetele a cuocere in una tortiera con poco zucchero, un pezzetto di burro ed un pochino di buccia di limone; a fine di cottura, aggiungete dell'uva sultana, qualche cucchiaiata di marmellata di frutta (preferite l'albicocca) ed un bicchierino di buon cognac, il tutto ben amalgamato da ottenere un'impasto ad uso sciarlotta; ritiratelo dal fuoco e lasciate raffreddare. Prendete delle ostie di forma media e consistenti, bagnatele da una sola parte con chiaro d'uovo e poca acqua sbattuta, indi mettete dentro ogni ostia circa mezza cucchiaiata del suddetto composto e coprite coll'altra ostia in modo che si attacchi bene alle estremità. Avrete preparata una pastina (composta di farina, tuorli d'uovo, poco latte ed acqua, poco zucchero, un pizzico di sale, un pochino di burro sciolto agli albumi d'uovo montati a neve, il tutto lavorato leggermente) con la quale avvolgerete le ostie preparate, friggendole poscia, ad una ad una, nello strutto bollente, facendole divenire di un bel color d'oro. Servitele fumanti accompagnate alla salsa di lamponi.

3825. — Fritto di Panettone.

Questo fritto offre il modo di avere, all'istante, con la pasta del Panettone, già pronta, una buona frittura dolce, in modo facile e sbrigativo, ossia rispondente alle circostanze e necessità famigliari. Così si ha anche il modo di utilizzare avanzi di Panettone secco, che facilmente restano quando se ne fa uso comunemente.

Prendete, nella quantità che vi occorre, del Panettone di vari giorni, tagliatelo a pezzi rettangolari della grandezza circa di cm. 7 per 4, e stendeteli in un piatto grande e fondo. Mettete sul fuoco proporzionata quantità di latte e, dopo averlo riscaldato, aggiungetevi tanto zucchero da raddolcirlo, odore di vaniglia e anche di scorza di limone, perchè più è profumato e meglio è. Preparate anche un po' di fiore di farina e alcune uova frullate (albumi e rossi), in un recipiente di terraglia come d'uso per le fritture. Al momento di dar cottura al fritto, immergete i pezzi di panettone nel latte, in modo che restino bagnati (ma però non troppo, perchè allora si sformerebbero facilmente) indi in-

farinateli, passateli nelle uova e subito metteteli a friggere nello strutto bollente. Friggeteli croccanti da ogni parte, ma dopo breve tempo levateli dal grasso, asciugateli con carta bibula o pannolino come di solito, e senza ritardo accomodateli nel piatto coperto di tovagliolo dove dovrete presentarli, mettete sul fritto abbondante zucchero (che pure avrete profumato alla vaniglia o al limone) e servite il fritto che riuscirà a tutti ben accetto e gradito.

3826. — Fritto di crema bavarese.

Tagliate a losanga o a piccole fette, una crema bavarese. Passatele in una pasta da friggere leggera, e cuocetele in grande padella a fuoco forte. Scolatele e servitele in corona su piatto con salvietta, spolverizzandole con dello zucchero al velo vanigliato.

3827. — Fritto di " Chifels „.

Anche questo è un fritto economico che, per la sua semplicità, consiglio specialmente nel caso di dover improvvisare una pietanza leggera e sbrigativa. Può inoltre tornare utile, in modo particolare, a chi ha da accontentare convalescenti, bambini o anche persone di età avanzata che di solito dànno la preferenza a cibi, come questo, piacevoli e delicati.

Dosi : 2 o 3 « chifels » fatti da alcuni giorni, ossia di pasta rafferma, una tazza di panna molto densa, un po' di zucchero insaporito con vaniglia e con la buccia o pellicola superficiale di un limone, finamente tritata, 3 uova e un poco di farina.

Procedimento: Preparate il fritto sull'asse del tagliere, tagliate i « chifels » a fette uguali (lasciando indietro le estremità che non servono per l'uso), delle spessore di 11 o 12 mm. e sulla metà del numero di queste fette, e solo da una parte, spalmate bastante quantità di panna (a cui avrete prima unito un po' di zucchero profumato con la vaniglia ed il limone); e ad ognuna di queste fette con la panna, mettete sopra una di solo « chifels », e pigiatele leggermente tanto che restino bene insieme unite. Ciò fatto, bagnate ancora di latte le fette ripiene, indi spolverizzatele collo stesso zucchero già preparato, passatele nella farina, dando loro forma regolare con la palma delle mani, immergetele, ad una ad una, nelle ova sbattute e friggetele nello strutto che avrete pronto e ben caldo nella padella. La cottura va fatta colle solite regole degli altri fritti, ma è meglio farla lestamente, e appena si avverte che le fette hanno preso la voluta durezza, si levano con la ramina, si asciugano con un pannolino o con una carta bibula, e, fino a tanto sono ben calde, si passano nel piatto di servizio, e dopo averle spolverizzate di zucchero abbondantemente, si portano in tavola. Volendo servirlo con eleganza, coprite il piatto con una salvietta, e dopo accomodata la frittura, contornatela con fette d'arancio.

3828. — Frittelline delle suore francesi.

Mettete sul tavolo 250 gr. di farina, un uovo intiero, 75 gr. di burro morbido ed una cucchiaiatina d'acqua di fior d'arancio. Riunite e lavorate il tutto, poi lasciate riposare la pasta coperta da un tovagliolo almeno un'ora. Passato questo tempo, stendete la pasta sul tavolo e riducetela dello spessore di una moneta da due soldi. Tagliate questa pasta in forma di mostaccioletti, ciambellette, dischi, losanghette, trifogli, cuori ed altre forme a piacere. Fate friggere in olio bollente e spolverizzate di zucchero in cui avrete grattugiato la buccia di un'arancia fresca. Queste frittelline sono eccellenti tanto calde come fredde e si conservano parecchi giorni.

3829. — Palle di Berlino *(Fashengkrapfen).*

Prendete 400 gr. di pasta da briozzi, piuttosto magra e già levata; lavoratela bene sulla tavola e foggiatela a paliottole grosse un po' più d'una noce. Praticate un vano nel centro che riempirete di marmellata di albicocche mista con cedrato pesto e qualche mandorla dolce. Indorate coll'uovo, riunite la pasta conservando la forma molto rotonda mettetela in luogo tiepido coperte e, dopo mezz'ora, friggetele e servitele bene inzuccherate.

3830. — Rose dolci del Monastero.

Per 5 persone prendete 6 tuorli d'uovo ed impastateli sul tavolo formandone una pasta dura, come si usa fare per la pasta da tagliatelle. Dopo impastata bene, copritela e lasciatela riposare 10 minuti; dopo dividetela in cinque parti eguali, distendetela ben fina, ed a ciascun pezzo fategli quattro incisioni nel mezzo con la punta di un coltello, ma in modo che passino da parte a parte. Queste incisioni debbono essere della quasi totale lunghezza del pezzo di pasta, lasciando intiero circa due dita di bordo, ed a distanza di un paio di centimetri l'una. Preparate sul fuoco una casserola con metà strutto e fatelo scaldar bene. Occorre che la casserola sia piuttosto stretta ed alta per la perfetta riuscita della forma (circa 12 o 13 centimetri di diametro). Ed ora veniamo alla parte più importante; queste rose si debbono friggere una alla volta e naturalmente bisogna fare attenzione che lo strutto non sia troppo freddo, nè eccessivamente caldo da bruciarsi. Dunque infilerete quattro dita della mano destra nei nastri dell'intaglio, (quasi nello stesso modo come il cocchiere prende le quattro guide), e sollevando la pasta immergetela nello strutto facendo attenzione a che tutto il bordo della pasta istessa, dopo esser sollevato e ricadendo giù, sia il primo ad entrare (da ogni lato egualmente) nello strutto stesso. Il risultato di questa manovra è che la parte intagliata, rigonfiandosi, forma una specie di rosone caratteristico e di gradevole aspetto. Quando la rosa sarà di bel colore, ritiratela su adagio, sgocciolatela, e seguitate a far le altre. Dopo che tutte saranno pronte, adagiatele su un piatto munito di salvietta, spolverizzatele di zucchero vanigliato o cannella e servitele tiepide. Accompagnatele con panna montata a parte, quantunque siano eccellenti anche senza.

3831. — Panicelli antichi alla Medicea.

Prendete 250 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di burro fino di Montepiano, che avrete fatto fondere; un pizzico di sale, 7 tuorli d'uovo, 3 decil. di panna semplice oppure di latte ottimo. Passate per lo staccio, quindi aggiungete 5 albumi d'uovo montati alla neve; procedete come per i soliti *pancakes* ossia frittate piatte « al foglio ». Spalmateli da una parte con crema pasticciera al profumo dell'alchermes di Firenze. Seminate, su cadauno, dei pezzetti di marroni canditi di quelli di Pian Castagnaio (detti « confetti del cardinal Bibbiena »), che avrete fatti macerare nell' alchermes. Rotolateli e poneteli a guisa di corona su d'un piatto da tramezzi molto ricco. Marengateli leggermente con un cornetto, ed avanzateli al forno per un'istante. Colmate il vuoto centrale con marroni, semi canditi e spruzzati d'alchermes. Serviteli caldi.

3832. — " Pancake „ all'inglese.

Passate per lo staccio: 100 gr. di farina, mettetela in una terrina; aggiungetele 3 uova intiere, un pizzico di sale, una cucchiaiata di zucchero in polvere, qualche

goccia d'acqua di fior d'arancio per darle profumo. Sciogliete il tutto con circa 2 decil. di latte freddo onde ottenere un composto liquido. Passate per lo staccio. In una padella d'acciaio per frittate, ben pulita e calda, ponete, grosso come una nocella, del burro di Milano, quindi una cucchiaiata del suddetto composto, per modo da ricoprire sottilmente tutto il fondo della padella. Lasciate colorire bene dalla parte inferiore, quindi, con un colpo secco, fate saltare all'aria il *pancake*, rivoltandolo dalla parte non ancora cotta, e cadendo sul fondo della padella, lasciatelo terminare di colorire. Spolverizzate il *pancake* da una sola faccia leggermente con zucchero; piegatelo rotolandolo a colonna; tagliate per isbieco le due punte; ponetele su d'un piatto caldo, con accompagnamento di spicchi di limone. Servitelo ben caldo (tre *pancakes* per porzione).

3833. — " Phanncuchen „ alla tedesca.

Avrete pronto: farina 200 gr.; zucchero 75 gr.; uova intiere n. 4 e tuorli n. 2; un pizzico di sale; 3 albumi d'uovo montati a neve; 3 decil. di buon latte o di panna semplice; un bicchierino di cognac. Procedete come per il *pancake*. Quando il composto l'avrete passato per lo staccio, aggiungete gli albumi. In una grande padella, mettete 50 gr. di burro fino di Milano e lasciate ben scaldare e fondere. Versate allora un ampio strato del suddetto composto e mettete a cuocere nel forno. A metà cottura, rivoltate questa frittata piatta e lasciate terminare di cuocere. Rovesciatela su d'un gran piatto da servizio, spolverate con zucchero fino al velo e servite caldo.

3834. — " Pannequets „ alla parigina.

Cuocete dei piccoli *pancakes* o *crèpes;* spalmateli da una parte con confettura, piegateli e rotolateli a colonna, scorciatene le punte; poneteli su teglia, inzuccherateli al velo, e spingeteli a forno vivo affinchè lo zucchero al velo si fonda completamente. Serviteli caldi su piatto da tramezzi zuccherati.

3835. — Soffiato di nespole.

Prendete 24 belle nespole grosse (sia del Giappone che delle nostrane, a polpa di color marrone); con un piccolo coltellino circoncidete la parte superiore o polo opposto all'inserzione del picciuolo e con un cucchiaino piccolissimo svuotate il frutto dei semi, senza danneggiare l'involucro. La polpa ottenuta, insieme a quella d'altre nespole, passata per setaccio, mettetela in una terrina insieme a 3 cucchiaiate di besciamella fredda (non salata), 30 gr. di zucchero vanigliato, 3 tuorli d'uovo; mescolate bene, ed un quarto d'ora prima di servire, montate i 3 albumi d'uovo ben fermi e procedete come si usa con altri soffiati. Riempite le nespole, ponetele su d'una tortiera e cuocetele per 4 o 5 minuti a forno moderato; spolverizzatele con zucchero vanigliato e servitele su piatto con tovagliolo, o meglio dentro cestino lavorato a fantasia (*vedi figure dei Cestelli*).

3836. — Soffiato al forno.

Lavorate colla spatola, in una terrina, 5 tuorli d'uovo con altrettante cucchiaiate di zucchero in polvere; aromatizzate con vaniglia, oppure con buccia d'arancia o di limone soffregata su d'una zolletta di zucchero. Allorquando i tuorli saranno ben spumosi, il che richiederà almeno un quarto d'ora, aggiungeteci una cucchiaiata di fecola ed i 5 albumi

sbattuti a neve ben consistente. Burrate leggermente un piatto lungo capace di resistere al forno. Rovesciate l'apparecchio ottenuto tutto d'un sul colpo, lisciatelo col dorso del coltello dandogli un buon spessore; praticate nel mezzo, per il lungo, una fessura di 3 o 4 cent. di profondità e 3 o 4 incisioni lievi ad egual distanza da ogni lato (queste incisioni servono ad attivare la cottura dell'apparecchio). Ponete il piatto nel forno che dovrà essere ben scaldato, ma di calore già diminuito, come quello di un forno dopo che il fornaio ha ritirato il pane; badate di non aprire troppo sovente il forno. Se il composto prendesse troppo colore, copritelo con un leggero foglio di carta, quando si sarà alquanto raffermato. Fendete nuovamente le incisioni dopo 8 a 10 minuti. Prima di ritirarlo dal forno, pungetelo nel centro con un ago da cucina; se l'estremità dell'ago sarà secca, il soffiato sarà cotto (per la cottura si richiedono da circa 16 a 20 minuti); spolveratelo con zucchero in polvere; fate colorire ritirando la platina di latta dal forno, senza perdere però di vista il soffiato. Appena colorato, spedite il soffiato ben caldo in tavola, coperto da un copripiatto ben scaldato.

3837. — Soffiato di arow-root.

Mettete in una casserola otto cucchiaiate di fecola d'arow-root e 2 di farina d'orzo; stemperate con un bicchiere di latte; aggiungete un pizzico di sale, 50 gr. di burro, e fate cuocere su fuoco moderato, rimestando dolcemente e costantemente. Quando avrà bollito e sarà diventata liscia e ben cotta, levatela dal fuoco, versatela in una terrina, aggiungetele gr. 75 di zucchero in polvere, 4 tuorli d'uovo (l'uno dopo l'altro) e qualche goccia di fior d'arancio o d'altro profumo a scelta. Mescolate ed incorporate le varie sostanze della miscela; quindi sbattete i 4 albumi ben sodi ed incorporateli anch'essi al composto con garbo (tagliando e non girando il cucchiaio come si usa per il pan di Spagna). Burrate uno stampo liscio basso od altro recipiente, od anche una fondina di porcellana refrattaria, riempitelo per tre quarti con il composto, fatelo cuocere in un forno di medio calore per 25 o 30 minuti, spolverizzatelo quindi di zucchero e mettetelo in tavola senza ritardo onde evitare l'abbassamento. Servitelo su scaldavivande (V. fig. 58 nel 1.° vol.).

3838. — Soffiato alla viennese.

Mettete 2 cucchiate di burro a fondere in una casserola, aggiungete 3 cucchiaiate di farina di frumento (oppure, ciò che è preferibile, di farina di riso o mazeina a causa della maggior squisitezza di gusto, però ne occorrono, di questa, soltanto due cucchiaiate); lasciate cuocere 5 minuti su fuoco moderato; stemperate con 4 decil. di buon latte, rimestate ben a fondo la casserola, ritiratela al primo bollore, versate dentro una terrina. Mentre l'apparecchio sarà ancora tiepido, addizionategli 5 tuorli, 6 cucchiaiate di zucchero in polvere ed aromatizzate sia con rasura di buccia di limone o vaniglia, o meglio con liquori, quali: Kirsch o Maraschino. Sbattete a neve, ben consistente, 6 albumi d'uovo, e mescolate delicatamente. Riempite per tre quarti una casserola d'argento o di porcellana leggermente burrata; egualizzate, praticate qualche incisione profonda, circondate il bordo esterno con un striscia di carta resistente burrata, mantenuta in sito con della cordicella. Cuocete come la frittata soffiata, ed appena cotta servitela ben calda su scaldavivande.

3839. — Bignoli d'ananasso alla Colombiè.

Ponete in una catinella 3 uova, una cucchiatina di sale, 2 cucchiaiate d'olio, un bicchierino di rhum; sbattete questi ingredienti colla forchetta, ed aggiungetevi mezzo

decil. di birra e 250 gr. di farina di semola. Abbiate ben cura di mescolare tagliando costantemente la pasta, ond'evitare di renderla lunga e resistente. Subito che la farina sarà mescolata, versateci ancora mezzo decil. di birra e un decil. d'acqua tiepida, e date un colpetto di frusta. Nel caso vi fossero dei grumoli nella pasta, che fa d'uopo evitare assolutamente, passatela per setaccio e versatela in un'insalatiera. Coprite e serbate in luogo un po' caldo.

Osservazioni. — Il Sig. Augusto Colombié fa rimarcare che questa pasta riesce migliore se invece d'impiegare della birra per farla lievitare, si utilizzi, allo stesso scopo, un residuo di vecchia pastella, perchè questo lievito essendo più attivo la pasta riesce più liscia e crostellante. Se non si avesse della vecchia pasta per lievitare, sarebbe preferibile di preparare la pasta, destinata ai bignoli, sia la vigilia a sera per la colazione dell'indomani, oppure il mattino per il pranzo o cena della sera. Si ottiene egualmente la fermentazione naturale ponendo la pasta appena fatta vicino ad un fornello o nella stufa tiepida. Sconsiglio di mettere degli albumi d'uovo montati a neve, poichè questi fanno spugna cuocendo, ed i bignoli riescono, a causa dell'ananasso, mollicci, pesanti e indigesti. La pasta dei bignoli dev'essere colante, un po' più spessa di quella dei crespelli (*crêpes*). Inquanto al frutto, siccome non sempre, specialmente per chi non abita le grandi città, si hanno ananassi freschi, si ricorra perciò a quelli conservati in scatole di latta o in vasi di vetro, provvedendosi dalle migliori ditte di conserve di tali frutti esotici e di prime marche. Aprite con cura le scatole, per non sciupare il frutto estraendolo dopo avere raccolto il suo sugo dentro una tazza. Spaccate l'ananasso in mezzo, nel senso di sua lunghezza; con un tubo a colonna svuotate la parte fibrosa centrale, che è insipida; dividete l'ananasso dall'alto in basso in fette semilunari, che sbuccierete e terrete dello spessore di mezzo cent. circa.

Ponete queste fette in insalatiera, spolveratele con un po' di zucchero; irroratele con qualche goccia di limone e di ottimo Kirsch oppure di Maraschino, e lasciate marinare durante un'ora. Per confezionare i bignoli: scaldate, sino all'apparire del fumo, 2 Kgr. di liquido di frittura: strutto od olio, o grasso, o kunerol e ritirate la padella da un lato del fuoco. Immergete le fette d'ananasso, una ad una, nella pasta da friggere, e procurate che ne sia ciascuna ben rivestita. Quando saranno ben avviluppate di pasta le fette semilunate ridotte a bignoli o frittelle, piombatele, ad una ad una, con garbo, nella frittura e non più di 6 per volta, e rivoltatele il più presto possibile, cominciando, ben inteso, dalla prima immersa nel liquido grasso. Rimettete la padella sul fuoco, ed appena i bignoli saranno dorati e secchi, ritirateli col paletto forato, sgocciolateli e poneteli a disungersi su carta bibula o su salvietta. Ricominciate e rinnovate l'operazione per i rimanenti, sempre operando a 6 per 6 per ogni padellata. Rotolate i bignoli nello zucchero polverizzato e deponeteli su placca in lamiera di ferro. Metteteli in forno caldissimo; e fate che la placca sia poggiata su treppiede di ferro, od altrimenti sopra elevata, e sorvegliate, stando molto attenti, perchè col forno così caldo i bignoli son presto staggiti dal calore, che deve trasformare lo zucchero, di cui sono impolverati, in una fina diaccia o vernice che li renda gradevoli alla vista e gustosi al palato; mentre che se il forno non fosse ben caldo come conviene, i bignoli si essiccherebbero senza verniciarsi, oppure irregolarmente e difettosamente. Due minuti di calore al forno sono sufficienti. Serviteli caldi su piatto ben decorato e coperto da salvietta.

3840. — Bignoli d'arancia.

Tagliate, in 6 parti ciascuna, 4 belle arance, toglietene le semenze e marinatele con zucchero in polvere ed un poco di curaçao od altro liquore all'arancio, p. e., quello al mandarino del Vaccari di Livorno. Intanto preparate una pastella speciale, nel seguente modo: Mettete in una terrina gr. 150 di farina, 3 tuorli d'uovo, un pizzico di sale, uno di zucchero, sciogliete tutto ciò con vino bianco finchè avrete una pastella liscia e colante. Montate i 3 bianchi tolti dai tuorli e mischiateli con garbo al composto. Mettete sul fuoco una padella con strutto, e quando sarà bollente involgete i pezzi di arancia un'altra volta nella pastella mediante l'aiuto di una forchetta. Appena fritti, inzuccherateli con zucchero al profumo di arancio o di vaniglia e metteteli in tavola caldissimi.

NB. — Tutte le frittelle di frutte si debbono infarinare prima che il frutto sia immerso nella pasta, in tal modo si ottiene più facilmente che la frittella diventi croccante.

3841. — Bignoli alla crema caramellati.

Mettete in una casserola 2 decil. d'acqua, un poco di sale, la raschiatura della scorza di limone; ponetela al fuoco; tosto che ha raggiunto il bollore, aggiungete 130 gr. di fior di farina, 80 gr. di burro e col cucchiaio di legno mescolate bene tutto formando una pasta densa; lasciate cuocere bene, sempre agitando col cucchiaio, quindi togliete dal fuoco e lasciatela un poco raffreddare. Incorporate, una alla volta, 4 uova fresche, intere, e lavorate bene con un cucchiaio da tavola, onde formare una pasta ben liscia. Col cucchiaio dividete la pasta in 24 parti, formandone tante palline, posatele sopra una lastra di ferro unta di burro e mettetele al forno molto caldo. Nel frattempo, preparate mezzo litro di crema (con uova, latte, farina e zucchero), lasciatela raffreddare; togliete i bignoli dal forno, a giusta cottura, indi con la punta di un coltellino fate un piccolo taglio da una parte ad ogni bignolo, con un tubetto di carta introducetevi un poco di crema. Poi fate cuocere 250 gr. di zucchero al caramello, e pronto che sia, immergete la metà dei bignoli nello zucchero acciocchè si caramelli un emisfero dei bignoli. Lasciateli raffreddare e serviteli su di un piatto rotondo con tovagliolo.

3842. — Bignoli viennesi.

Avrete fatto ben seccare ed intiepidire nella stufa un Kg. di farina ungherese; versatela in una terrina, praticando nel centro la scodella per versarvi mezzo litro di latte nel quale avrete fatto stemperare del lievito di birra grosso come una noce. Manipolate una piccola pasta soltanto nel mezzo. Lasciate montare questo pastoncino durante 20 minuti circa. In seguito fate scaldare 250 gr. di burro nel quale frullerete 3 uova intiere ben fresche, con un po' di sale e 70 gr. di zucchero in polvere. Poi, mescolate col rimanente della farina e col pastoncino che avrà levato; e nel caso fosse troppo secco, aggiungete un po' di latte. Sbattete la massa, ben bene, fino a che non si stacchi dalla terrina. Lasciate ancora levare questa pasta; poscia, quando sarà montata il doppio, ponetela sulla spianatoia che avrete cosparsa di farina; maneggiate la pasta con quella farina fino a che non sia sufficientemente ferma per essere spianata col rullo; tiratela dello spessore di un dito. Dettagliatela in tanti pezzi che avrete asportati dalla pasta coll'aiuto d'un bicchiere. Ponete questi pezzi alquanto distanti gli uni dagli altri, affinchè non si tocchino; lasciateli gonfiare di nuovo, all'incirca del doppio. Fateli friggere nel grasso

ben caldo, e mettendoli nella frittura abbiate ben cura che il disotto del bignolo — cioè la parte che toccava la spianatoia — tocchi per ultimo la frittura. Nell'estrarli dalla padella, praticate un'incisione di fianco a caduno; quindi per questa fessura, introducete, mediante un cucchiaino, della confettura o marmellata di frutti, a scelta, in ciascun bignolo.

3843. — Bignoli di monaci *(Bunuelos de fraile - Cucina spagnola).*

Mettete in casserola 2 cucchiaiate di strutto fresco; 2 decil. d'acqua, ossia un bicchiere; 4 cucchiaiate di zucchero e la rasura della buccia d'un limone; situate il recipiente in pieno fuoco; all'ebollizione, ritirate dal fuoco ed aggiungete, in una sol volta, 4 cucchiaiate colme di fior di farina; lavorate vivamente colla spatola e disseccate, di fianco al fuoco, fino a che la pasta non si stacchi dal fondo della casserola. Lasciate intiepidire; aggiungete, poco a poco, 3 uova; stendete il preparato su platina ingrassata, e, allorquando la pasta sarà fredda, dividetela in losanghette o quadratini, che metterete a friggere e che servirete dopo averli spolverati con zucchero al velo misto a cannella in polvere.

3844. — Tortellini alla fiamminga *(olieballen).*

Ponete 200 gr. di farina sulla spianatoia, praticate la fontana; stemperate una cucchiaiata di zucchero, altrettanto di burro fuso, 10 gr. di lievito, 4 decil. di latte; battete la pasta fino a che, sollevandola, si stacchi dalle dita; aggiungete un pugillo di zibibbo di Corinto, altrettanto di uva passa sultana disacinata ed un pizzico di cannella. Fate levare la pasta a coperto; allorchè sarà raddoppiata di volume, prendetene delle porzioncelle con un cucchiaio da tavola e lasciatele cadere in una « frittura » calda d'olio o di grasso (non bollente però), rimestate spesso colla schiumarola. Le pallottole cotte, sgrondatele e rotolatele nello zucchero in polvere. Si possono servire calde o fredde, contemporaneamente ad una salsa o marmellata di frutta piuttosto liquida, oppure con lattemiele.

3845. — Crespelli alla francese *(Crèpes).*

Preparate una pastella da friggere nella seguente maniera: mettete in una terrina un litro di farina di frumento, 6 uova intere, 2 o 3 presine di sale fino, 2 cucchiaiate di vecchia acquavite, e qualche goccia d'acqua di fior d'arancio per odore, oppure della scorzetta d'arancia o di limone finemente grattata. Stemperate il tutto con metà acqua, per modo da ottenere una pasta che sia come una crema un po' chiara. Lasciatela riposare durante 2 o 3 ore. Al momento di fare i crespelli, fate scaldare dentro una padella, su fuoco chiaro, un pezzetto di burro o di sugna, qualora non preferiste una piccola cucchiaiata d'olio d'oliva. Versate allora nella padella una cucchiaiata di pasta, che distenderete, come uno strato sottile, su tutto il fondo della padella. Quando il crespello sarà cotto dalla faccia inferiore, voi lo farete saltare con destrezza, con un colpo secco e forte battuto sul manico della padella per raccoglierlo capovolto dalla faccia opposta. Quando sarà cotto dall'altra faccia, lo farete scivolare su d'un piatto largo e rotondo, che spolvererete di zucchero. Rinnovate il liquido di frittura come per il primo crespello, e procedete, nelle stesso modo, pel secondo, e successivamente per tutti gli altri, finchè avrete pasta da friggere. Serviteli caldi; sono molto migliori che freddi.

3846. — I Blinis *(Pasticcetti russi)*.

Sono delle specie di crespelli (*crépes* dei francesi) di farina di segale o di frumentone. I russi, particolarmente durante il Carnevale, ne fanno un consumo enorme e ne offrono volentieri agli ospiti che vanno in visita anche nelle case più borghesi. Lo stesso si fa in Italia con le *sfrappole* a Bologna, co' *crostoli* o *galani* a Venezia, co' *cenci* o *bioccoli* a Firenze, cogli *intrigoni* a Reggio Emilia, colle *ganse* a Nizza, ecc.

Nelle case ricche, almeno due volte per giorno, i servitori circolano, intorno alle tavole, colle guantiere d'argento, dove, sulle salviette ricamate a punti policromi, stanno impilati i *blinis*. Questi pasticcetti vengono accompagnati, a parte, da salse al burro fuso, o da panna montata; oppure da uova sode finamente tritate, che servono a spolverare i *blinis*, ed altre simili salse dolci, creme, e via dicendo. Eccone la ricetta favorita da una gran dama russa a Mr. De Batourine, redattore del giornale *Le Gourmet* di Parigi.

« Fate bollire tre quarti di litro di latte con 63 gr. circa di burro fino, aggiungete 250 gr. di farina e mescolate colla spatola per evitare i grumi; ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare sino alla temperatura del latte appena munto; poi mettete il vostro lievito, che avrete sciolto prealabilmente in un mezzo bicchiere di latte; aggiungete della farina, se la pasta non vi sembrasse abbastanza consistente, rimestate il tutto e lasciate montare. Quando la pasta sarà levata, aggiungete 6 tuorli d'uovo sbattuti, 250 gr. di burro fuso, mezzo litro di latte, e pigiate questa miscela durante tre quarti d'ora, poi lasciate levare in un luogo tiepido. Allorchè la pasta sarà sufficientemente levata, scioglietela con un po' di latte, 15 minuti prima di cuocerla, sino a consistenza voluta. Aggiungete gli albumi d'uovo, montati a neve, insieme a della panna, del sale ed un po' di zucchero. Poi mettete al forno su dei piccoli stampi rotondi in legno; appena una faccia è ben dorata, voltate facendo saltare come per i crespelli. Si prepara la pasta per i *blinis* circa 3 ore e mezza prima del pasto ».

3847. — Budino di semola-manioca all'Alkermes.

Ponete a marinare, fin dalla vigilia, nel rosolio d'Alkermes (vero di Firenze dei frati di S. Maria del Fiore, o di Val d'Ema), alcuni frutti canditi oppure giulebbati, come prugne « regina Claudia », pere martine, cedrato, ciliegie, una fetta d'ananasso tagliata a dadolata. Procuratevi della fecola o farina di vero *Wheat-Manioc*, che si presenta sotto forma di semolino, ed è molto digeribile, quando sia di vera provenienza coloniale. Mettete dentro una casserola 6 decil. di latte, mescolateci una cucchiaiata di zucchero vanigliato, con un pezzettino di burro, ed un granello di sale. Appena il latte alzerà il bollore, versateci dentro 125 gr. di *wheat-manioc*, che lascierete cadere a pioggia da una mano, mentre rimesterete coll'altra mediante cucchiaio di legno. Quando la miscela sarà liscia, aggiungeteci, moderatamente, dello zucchero in polvere, ritirate la casserola sull'angolo del fornello per lasciarvi cuocere, durante 10 a 12 minuti, questa prima preparazione. Quindi versate in un'altra casserola, ed incorporate immediatamente alla detta miscela un pezzo di burro, diviso in frammenti piccoli, e da 5 a 6 tuorli d'uovo, rimestando sempre col cucchiaio. Ritirate dall'alkermes i frutti già da 14 ore imbevuti di rosolio, e mescolate la dadolata alla preparazione. Frustate vivamente 4 albumi d'uovo con qualche cucchiaiata di doppia panna e montateli a neve, che aggiungerete, insieme a qualche cucchiaiata di panna montata adagino e poco per volta, al composto del bodino, ottenendo l'amalgama con precauzione. Burrate uno stampo cilindrico unito; versateci l'apparecchio da bodino; ponetelo in bagnomaria, fate cuocere nel forno durante tre quarti d'ora. Appena sformato, rovesciate il bodino su piatto, e irroratelo coll'alkermes dove marinarono i frutti canditi, aggiungendo del rosolio nel caso fosse troppo scarso.

3848. — Budino alla bergamasca.

Sbattete in casserola 150 gr. di burro, aggiungete: 600 gr. di midolla di bue passata per staccio, 240 gr. di zucchero al velo. Quando il tutto sarà ben montato, versate, uno alla volta, 7 uova intiere e 7 tuorli; 500 gr. di marroni, cotti in acqua, asciugati e passati; 350 gr. di uva di Corinto; 300 gr. di ananasso candito, tagliato a dadolini; 9 albumi montati; profumo di cannella. Questa dose è per 2 stampi, che imburrati riempirete del composto ove avrete fatto cadere, quì e là, qualche mezza visciola candita. Ponete gli stampi a bagnomaria ed in forno di calor moderato. Un'ora di cottura è bastante. Servite con salsa di frutta.

3849. — Budino Pietri Dorando (1).

Un apparecchio a biscotto, cotto di un bel color marrone, su placca infarinata (o meglio sulla carta), dello spessore non più di 2 cent.; capovolto viene stratificato in parti eguali di tre striscie: l'una, di crema pasticciera ai pistacchi; nel mezzo, marmellata di fragole; e dal lato opposto, di crema pasticciera al Cognac. Ancora caldo, rotolatelo, finchè si raffreddi. Tagliatene traversalmente delle fette di mezzo cm. circa, e colle medesime intonacate uno stampo a timballo previamente rivestito di carta pergamena. Riempitelo per due terzi del seguente composto, framezzato di uva sultana e ciliege siroppate.

Dosi: Zucchero gr. 200; burro gr. 250; tuorli d'uova n. 12; farina gr. 150; metà fecola e metà farina d'Ungheria; profumo vaniglia. Cuocetela a fuoco moderato per 40 minuti, come una crema ordinaria; e fredda che sia, aggiungete gli albumi ben montati.

NB. — Se questa ricetta ha molta attinenza col *Gâteau Roulée* prima, e col Budino Reale poi, pur, tuttavia, la dose qui suesposta dà un esito molto soddisfacente: tanto per l'estetica, quanto per i gusti combinati. In quanto poi per la ristorazione è l'ideale dei budini, perchè esteticamente bello, profumatamente buono e resistente quanto mai; anzi, degustarlo dopo qualche giorno, riesce molto friabile.

3850. — Budino di pesche o di altri frutti.

Fate cuocere un chilo di pesche (o di altri frutti), tagliate a pezzi e liberate dai noccioli, con bastante zucchero da ottenerle dolci, ed un bicchiere d'acqua o di vino bianco. Quando saranno abbastanza cotte e il sugo rasciugato, passate ogni cosa per lo staccio e lasciate raffreddare il composto entro recipiente di terra. Stemperate intanto, in altra casserola, del burro (quanto è grosso un uovo), con 2 o 3 cucchiaiate di farina di frumento o di patate, e tenete sul fuoco qualche minuto, evitando però che la farina prenda colore. Quando questa pasta sarà intiepidita, incorporatele, poco alla volta, i frutti passati. Aggiungete al composto, sempre mescolando, 3 o 4 amaretti, che avrete prima tritati, 30 o 40 gr. di zucchero vanigliato, 5 tuorli d'uovo e 3 albumi, questi montati a neve. Avendo della buona panna, piuttosto densa, ottenuta da latte fresco bollito, unitene alcune cucchiaiate al composto, e con questa addizione acquisterà sapore maggiormente piacevole. Incorporate bene gl'ingredienti, mescolando leggermente, ma ripetutamente, con cucchiaio di legno, poi mettete il composto in uno stampo liscio e a preferenza vuoto nel mezzo, unto e infarinato internamente, e cuocetelo a bagnomaria, prolungando la cottura fino a che, introducendo la lama di un coltello nel budino, esca pulita. Questi budini è meglio

(1) *Il più grande campione podista italiano, di professione pasticciere a Carpi (Emilia).*

servirli freddi, e si rassodano maggiormente preparandoli un giorno per l'altro. Si possono presentare semplicemente contornati con foglie di limone od altra guarnizione, ed anche accompagnati con crema o zabaglione.

3851. — Gaudes (*Polentina dolce francese*).

Fate bollire un litro di latte, aggiungeteci un pizzico di sale; 80 gr. di zucchero cristallizzato; 60 gr. di uva passa di Corinto; 50 gr. d'anice schiacciato, un po' di cannella regina in polvere, del rhum oppure del fior d'arancio. Stemperate 100 gr. di farina di fromentone con un bicchiere d'acqua, evitando i grumoli. Versate questa paniccia nel latte bollente, rimestando constantemente e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Versate in uno stampo della contenenza di un litro, e mettete a raffreddare in un luogo freschissimo, durante almeno 2 ore; smodellate e servite.

3852. — Vermicelli di marroni con salsa andalusa.

Cuocete nel latte, su fuoco moderato, da 250 a 300 gr. di marroni già sbucciati. Preparate un sciroppo spesso, fondendo, in una piccola casserola, da 125 a 130 gr. di zucchero in un decil. d'acqua. Pestate i marroni cotti, dopo averli ben sgrondati, aggiungendo, poco a poco, il siroppo. Passate attraverso i buchi di un colatoio come vermicelli. Rizzate a cupola, su di una compostiera, mezzo litro di lattemiele ben montato e consistente, leggermente spolverato con zucchero vanigliato. Spargetevi sopra i vermicelli di marroni ottenuti e salsate con salsa andalusa.

Salsa andalusa. — Spaccate tre melarancie onde cavarne i grani; ponetele, buccia compresa, in una casserola; coprite a livello con acqua; mezz'ora dopo, passate questo infuso e cuocetelo con 2 cucchiaiate di zucchero per modo da ottenere un sciroppo non troppo spesso. Lasciate raffreddare, terminate aggiungendo una cucchiaiata di Maraschino.

3853. — Sovrana di frutti "Gabriella „.

Preparate: 1.° una orlatura (*bordure*) in marmellata di mele a sciarlotta, legata con uova affogate in uno stampo a bordura istoriata; 2.° una macedonia di quarti di pere cotte nello sciroppo; di fette d'ananasso tagliate a grosse losanghe, metà di pesche e di albicocche affogate; prugne damascene (*mirabelles*) giulebbate; ciliegie al mezzo zucchero; angelica dettagliata in foglie coll'asportapezzo; uva passa di Corinto e di Smirne rammollita. Radunate tutti questi ingredienti in un saltiero. Aggiungete nello sciroppo delle pere lo zucchero necessario (500 gr. per 5 decil.) e cuocetelo al piccolo pallino. A questo punto, stemperatelo con latte di mandorle dolci molto denso, e versatelo sui frutti. Lasciate crogiolare adagino durante 10 minuti. Smodellate l'orlatura (*bordure*) su piatto di servizio, e ornatela di ciliegie al mezzo-zucchero. Finite la macedonia con 30 gr. circa di burro finissimo per ogni servizio, che aggiungerete però fuori del fuoco. Versatela nella orlatura, e cospargete sopra i frutti dei pistacchi di recente mondati e sfilettati finemente.

3854. — Mele con uva di Corinto.

Scegliete 8 belle mele rainette, e, mediante cannula di latta, levateci il torsolo ed i semi, riempite il vuoto con uva passolina, rinvenuta prima in acqua tiepida e lavata quindi

nel vino bianco; accomodate le mele in un piatto da grattino adatto; ponete sopra ciascuna un pezzettino di burro, spolverizzatele con zucchero grasso, bagnatele con qualche cucchiaiata di vino bianco secco, e ponete il piatto, in forno non troppo caldo; cuocetele circa mezz'ora e servitele nel medesimo piatto.

3855. — Mele alla Gran Principe.

Scegliete 12 mele carville, sbucciatele, e con un cucchiaio da legumi svuotatele, lasciando uno spessore di un cent. e mezzo; inzuccheratele bene e mettetele sopra una placca burrata; preparate una crema frangipane; dopo cotta, unitele un pezzo di burro, passatela per stamigna, lavoratela bene aggiungendovi qualche marzapane pesto e bianco d'uovo montato. Con questa crema riempite le mele e metteteci sopra un pezzo di burro; avviluppatele in una carta buttirrata, cuocetele al forno per mezz'ora. Cotte, velatele con una gelatina di ribes ed una giuliana di arancio candito. Tagliate dei dischi di pasta genovese, inzuppateli bene nel rhum e mettete sopra questi dischi le mele spolverandole con un pizzico di zucchero. Al momento di servire incendiateli. Dolce buono e di bell'effetto.

3856. — Albicocche alla Condè.

Mettete al sciroppo 18 albicocche; cotte sgocciolatele; fate cuocere in un litro di latte 300 gr. di farina di granoturco fino, un bastone di vaniglia ed un pizzico di sale; formate una polentina cuocendola per tre quarti d'ora; aggiungete 150 gr. di zucchero, e ritirate il bastone di vaniglia; dividete la polenta in due parti, la prima serve per formare la base sopra un piatto di servizio, di 4 cent. d'altezza per 15 di diametro; colla seconda, aggiungendovi due tuorli d'uovo, formerete tante crocchette ovali; passatele all'uovo, impanatele, friggetele, e collocatele attorno alla base del piatto, sormontate nel centro le albicocche, alternatele col resto delle crocchette e servitele calde con una salsa d'albicocche.

3857. — Focaccia di mele crude.

Con pasta frolla intonacate uno stampo a cerchio o da flano (se non l'avete, adoperate una tortiera); premete la pasta per bene onde formare un bordo alla parete dello stampo, alto un cent.; ponetela in forno caldo per due o tre minuti poi ritiratela e con una forchetta punzecchiatela onde farle perdere la sua gonfiezza; poi pennellatela con marmellata d'albicocche e sopra questa accomodateci dei quarti di pomi calvi, crudi, sbucciati, e disposti in corona, accavallandoli un poco un sopra l'altra; spolverizzateli con zucchero in polvere; cuoceteli in forno moderato; quando sfornerete il focaccio, pennellatelo con marmellata di albicocche; lasciatelo raffreddare, e ponetelo sopra piatto con tovagliolo.

3858. — Sciarlotta alla polacca.

Guarnite di pasta genovese uno stampo da sciarlotta; fatela cuocere al forno; smodellate e tagliate la genovese a fette regolari. Rimontate queste fette nella loro forma primitiva, alternandole con strati di crema pasticciera. Velate la sciarlotta con uno strato di marenga; decorate al cornetto; diacciate allo zucchero e fate dorare al forno. Salsate con un cordone di salsa d'albicocche profumata al kirsch.

3859. — Sciarlotta di mele o di pere.

Prendete delle belle mele rainette, oppure delle pere fondenti, sbucciate, e private dei semi, tagliate a fette sottili e saltellate al burro con una presa di zucchero e mezzo baccello di vaniglia. Guarnite con questa marmellata uno stampo da sciarlotta le di cui pareti avrete rivestite di piccoli montanti regolari, tagliati in fette di pane midollare e intinte nel burro purificato. Situate una bella fetta di crosta di pane midollare sulla marmellata, che deve arrivare al livello dell'orlo dello stampo, e lasciate cuocere al forno durante 35 a 40 minuti. Ritirate la crosta temporanea protettrice della sciarlotta contro l'azione troppo viva del calore del forno; lasciate riposare qualche minuto nella stufa prima di smodellare, e servite velando di salsa d'albicocche al kirsch.

3860. — Timballi di pere alla svedese.

Tappezzate con pasta da briozzo uno stampo per timballo. Guarnitelo con quarti di pere cotte nel siroppo vanigliato e con strati alternati di crema pasticciera. Ricoprite il timballo con un foglio di pasta da briozzo e fate cuocere al forno durante 35 minuti. Smodellate e servite nello stesso tempo un zabaglione al vin bianco.

3861. — Timballo di frutti alla parigina.

Svuotate l'interno d'un briozzo grande, modellato in uno stampo da sciarlotta. Spalmate con albicocche la crosta esterna, e riempite, all'ultimo istante, con una grossa dadolata di frutta alla vaniglia, legata con 2 o 3 cucchiaiate di salsa d'albicocche al kirsch.

3862. — Timballo di pere alla Daremberg.

Tappezzate con pasta fina zuccherata uno stampo per sciarlotta. Guarnitelo con strati alterni di quarti di pere leggermente affogate nel siroppo e nella marmellata di mele; ricoprite con una sfoglia di pasta che salderete sugli orli e farete cuocere a forno tiepido durante 35 a 40 minuti. Smodellate su piatto rotondo e velate con salsa d'albicocche profumata al kirsch.

3863. — Timballetti di pere alla Brillat Savarin.

Svuotate dei piccoli briozzi senza romperli; albicoccateli come si disse pel *Timballo alla parigina*. Ponete in ciascun briozzo una pera sbucciata e cotta nel siroppo vanigliato; velate con salsa d'albicocche al kirsch.

3864. — Ciliegie "Giubileo„ *(alla fiamma)*.

Legate leggermente con un poco di fecola sciolta nell'acqua fredda uno sciroppo a 15 gradi, colorito di rosso. Profumate lo sciroppo con maraschino ed il sugo d'un limone. In questo sciroppo velato mettete delle ciliege marinate nello spirito o cognac e lasciate ben scaldare. Riempite per tre quarti delle cassolette di porcellana colle ciliege, aggiungetevi sopra un bicchierino di buon kirsch caldo dandovi il fuoco al momento di servire.

3865. — Pesche alla moscovita.

Tortelette in pasta di *Savarin*, inzuppate al punch, poneteci mezza pesca sopra, diacciate il tutto con marmellata di ribes al maraschino, seminateci sopra una granella di pistacchi decorticati di fresco.

3866. — Pesche alla fiamma.

Preparate una bella composta di pesche intiere, sgocciolatele dal siroppo, rivestitele d'uno strato di pralina in polvere, legato con un po' di bianco d'uovo; inzuccherate con zucchero al velo e fate colorire al forno. Irrorate abbondantemente con kirsch caldo e accendete l'alcool al momento di porre in tavola. Salsa di pesche al kirsch a parte.

3867. — Pesche alla Colbert.

Cuocete delle pesche in un siroppo leggero e vanigliato; disponetele poi sopra zoccolo di semola vanigliata e leggermente zuccherata, decorate con angelica e ciliegie candite. Salsate il tutto con albicocche al kirsch.

3868. — Pesche alla diavola.

Imbianchite le pesche, sbucciatele e cuocetele in siroppo leggero vanigliato. Sgocciolatele, velatele con uno strato di pralino schiacciato e misto ad albume d'uovo. Spolverate di zucchero candito e fate colorare al forno. Irrorate con kirsch, e fiammeggiatele al momento di servirle. Accompagnatele con salsa d'albicocche a parte, che aggiungerete alle pesche dopo fiammeggiate.

3869. — Pere alla Bourdaloue (1).

Sbucciate e dividete a metà 6 belle pere di qualità fondente; affogatele in un siroppo leggero ma molto vanigliato. Formate un cerchio con pasta da flano, e fatelo cuocere a vuoto, senza lasciarlo troppo colorare. Guarnite il fondo di questo flano con qualche cucchiaiata di crema pasticciera, addizionata a 2 cucchiaiate di burro nocella e di 2 o 3 amaretti schiacciati. Sgocciolate le pere e disponetele su questa crema. Fate scaldare, per qualche minuto, alla bocca del forno. Decorate con ciliege, angelica e metà di mandorle e salsate leggermente con una salsa d'albicocche profumata al kirsch.

NB. — Con questo procedimento tipico si prepara qualsiasi frutto cotto nel siroppo.

3870. — Mele alla Grimaldi (2).

Sbucciate e dividete a spicchi 8 belle mele rainette. Affogatele in un siroppo leggero vanigliato. Preparate e fate cuocere un flano a vuoto come si disse per le *Pere alla Bourdaloue*. Preparate anche 200 gr. di riso cotto nel latte con zucchero e vaniglia. Quando il riso sarà cotto, legatelo con 3 tuorli d'uovo ed incorporategli un pezzo di burro. Guar-

(1) *Sommo predicatore ed oratore sacro francese.*

(2) *Antica famiglia patrizia genovese, che conquistò il dominio di Monaco, eretto a Principato sovrano.*

nite il fondo del flano con questo apparecchio. Sgocciolate le mele e disponetele disopra, spolveratele con amaretti schiacciati e zucchero candito e fate diacciare al forno. Servite, nello stesso tempo, una salsa inglese profumata al cacao.

3871. — Mele alla portoghese.

Sbucciate e svuotate col tubo a colonna 8 belle mele rainette; riempite il vuoto con crema pasticciera mista ad uve passe di Corinto e di Smirme cotte nel vino di Madera. Irrorate le mele con burro e fatele cuocere nel forno. Montatele dentro piccole tortelette fatte di mezza sfogliata e velatele con una salsa di ribes.

3872. — Soffiato di marroni.

Sbucciate perfettamente gr. 500 di castagne, della migliore qualità; fatele cuocere con del latte, profumando con del limone, vaniglia, oppure cannella od altro. Cotte, passatele per lo staccio, e fate una purea, aggiungendovi 6 tuorli d'uovo; lavorate il tutto per qualche minuto, aggiungendovi gr. 100 di zucchero in polvere. Montate gli albumi a neve, incorporateli col suddetto preparato. Mettete questo nello stampo della forma voluta, e cuocete a forno regolare a bagnomaria. Cotto, diacciatelo e servitelo con siroppo di ribes a parte.

3873. — Tortelline di frutta all'inglese.

Prendete di quei piatti fondi speciali, detti dagli inglesi: *pie dish* (disco per pastello). I frutti, mondati o sbucciati secondo la loro natura (1), vengono disposti nel piatto sino ad un cent. dall'orlo, spolverati con zucchero grasso (*cassonade*) biondo, ed irrorati con una cucchiaiata d'acqua. Ricoprite con una sfoglia di pasta d'alzata, che farete aderire agli orli del piatto, inumidite leggermente con bianco d'uovo, e saldate, per soprassello, con una banda di pasta, collata tutto intorno. Bagnate la superficie del coperchio, spolverate con zucchero in polvere, e fate cuocere in forno di calor moderato.

3874. — Uova alla monachella.

Affogate nel latte bollente, zuccherato in ragione di 200 gr. per litro delle uova ben fresche, tenute il più che possibile molliccie e sgocciolate. Disponetele in una crosta di flano, con bordi alti ed in pasta secca, cotta in bianco, e velata internamente con mandorle toste pralinate. Intercalate una piccola lamella di ananasso, foggiata a crosta, tra ciascun uovo. Legate il latte che ha servito all'affogamento, con 4 uova intiere e 6 tuorli per litro; passate per colino conico, e coprite le uova affogate con questa crema. Spolverate con amaretto schiacciato, ed avanzate a forno tiepido per affogare e colorare la crema.

3875. — Uova alla neve.

Abbiate: 6 uova intere; 240 gr. di zucchero in polvere; 4 decil. di latte bollito; della vaniglia, oppure del fior d'arancio; ed una presa di sale.

---

(1) *Tutti i frutti possono essere impiegati nelle tortine all'inglese — che si ammanniscono coll'identico procedimento — anche se sono ancora acerbi, principalmente l'uva ed i grossi acini dell'uva spina, detta anche « ribes a maccarello »* (groseille à maqueraux). *Si accompagnano sovente, con una salsiera di crema cruda.*

Procedimento : Separate gli albumi dai tuorli ; i primi metteteli in una bacinella con presa di sale, i secondi in una piccola casserola ; cominciate a frustare adagino gli albumi per montarli a neve, che dovrà riuscire leggera e spumosa ; aumentate, progressivamente, lo sbattimento colla frusta fino a che divenga la crema più compatta ed opaca. Mescolate, con precauzione, 125 gr. di zucchero ; tenete in serbo. D'altra parte, mettete il rimanente zucchero co' tuorli e l'odore prescelto ; aggiungete il latte, poco a poco, e fate rappigliare sul fuoco ; ai primi fremiti, ritirate subito il casserolino, rimestate per un'istante, onde impedire che si coaguli, e riserbate anche questa. Riempite un piatto saltiero, od altro equivalente, con acqua bollente al naturale ; mantenete il piatto su angolo del fornello, a piccola ebollizione, mentre che, col cucchiaio d'argento da vivande, voi formerete l'uovo, attingendo la spuma nivea dalla bacinella, e facendolo cadere nell'acqua calda, con un colpo secco dato al cucchiaio ; continuate, in tal guisa, a farne affogare dodici, in due volte — cioè 6 per ogni volta — perchè sei albumi d'uovo devono produrre 12 uova alla neve. Rivoltateli colla schiumarola, onde affogarli dalle due faccie. Sgocciolateli su d'un setaccio e lasciateli raffreddare. Montateli a spirale su compostiera fonda, accavallandoli l'uno sull'altro, salsateli con salsa adatta, che potrebbe essere di crema, sia al cioccolatto od al caffè, oppure anche al naturale con frutta di stagione, come : fragole, ribes, lamponi e simili.

3876. — Matzoth-Kougel (*Bodino Israelita*).

Prendete 4 di quei pani azzimi (cioè non fermentati) che preparano gl'israeliti per il loro *Pescha*, ossia feste pasquali. Non avendoli, potete ammannire 4 stiacciatine o panetti fatti con pasta non lievitata, che farete cuocere, non molto colorati, al forno. Tagliateli a pezzi, ed ammolliteli nell'acqua tiepida ; poi spremetene tutta l'umidità ; metteteli in una terrina e sbriciolateli coll'aiuto del cucchiaio. Aggiungete 250 gr. di grasso d'arnione di bue trito (ritualmente si dovrebbe mettere del grasso d'oca), per i 300 gr. di peso approssimativo dei 4 pani azzimi ; 250 gr. di zucchero biondo di cassonata, 3 uova intiere, la buccia fina di mezzo limone, e mezza cucchiaiata di cannella regina in polvere. Salate leggermente. Grassate (con grasso di oca oppure grasso di bue fuso) lo stampo ; infarinatelo e versateci l'apparecchio già preparato, riempiendo lo stampo non affatto completamente. Fate cuocere in bagnomaria, col coperchio, durante 2 ore. Verso la fine della cottura del budino, preparate la sua salsa. Mettete in una casserola 3 tuorli d'uovo, 100 gr. di zucchero in polvere, mezza cucchiaiata di fecola di patate, un po' di buccia di limone finemente trita, e un quarto di litro di vecchio vino di Malaga ; mescolate bene il tutto, durante qualche minuto, su fuoco moderato (preferibilmente di ceneri calde), rimestando bene questa salsa fino a che essa sia ben legata e morbidamente pastosa. Cotto che sia il budino, smodellate su piatto e servitelo dopo averci versato sopra la salsa, per modo da ricoprirlo completamente.

3877. — " Plum-Pudding „ inglese.

Dopo d'aver ben lavato e pestato 500 gr. di grasso d'arnione di manzo, netto da filamenti, aggiungete 500 gr. di mollica di pane tritata, un pizzico di sale, la raschiatura della buccia di due limoni, 100 gr. di mandorle tritate, incorporando n. 8 ova, a poco a poco ; e 250 gr. di zucchero. Preventivamente avrete messo a macerare in mezzo litro di rhum, 500 gr. di uva di Malaga, di Corinto e di Smirne ; 500 gr. di cedro, d'arancio e di li-

mone canditi tagliati a quadretti, 100 gr. di zenzero candito, oppure 2 gr. in polvere, ed un pizzico di cannella. Mischiate il tutto aggiungendovi 100 gr. farina ed un buon bicchiere di rhum. Ingrassate con burro una salvietta ed infarinatela, dividete la pasta per la grossezza del dolce secondo le persone che dovete servire, legatela in forma di palla e fate cuocere in acqua per circa 6 ore. Al momento di servire sballatela sul piatto d'argento, versandovi sopra un zabaglione al vino marsala, oppure un decil. di rhum cui avrete dato fuoco al momento di servire.

3878. — " Plum-pudding „ con macedonia di frutta.

Ingredienti e dosi : gr. 300 di grasso di rognone di manzo pulito dalle pellicole ; 200 gr. d'uva di Corinto ; 200 gr. d'uva di Smirne ben pulita e lavata in acqua tiepida ; 150 gr. d'uva di Malaga priva dei semi; 100 gr. di corteccia d'arancia; 100 gr. di corteccia di limone confette e tagliate a dadolini ; 50 gr. di cedrato tagliato a dadolini ; 100 gr. di mele rainette, sbucciate e tagliate fine ; 70 gr. di fichi passi, tritati e passati alla macchina per tritare la carne ; 300 di mollica di pane tagliata a dadolini ; 300 gr. di zucchero grasso ; 70 gr. di mandorle imbianchite, sbucciate e tritate ; 150 gr. di farina di semola: 5 uova intiere ; due quinti di buon rhum ; due quinti di cognac ; un quinto di crema ; una corteccia d'arancia oppure di limone, tritata finissima ; un pizzico di sale, ed un pizzico di zenzero in polvere, odore di noce moscata raschiata, un pizzico di spezie.

Procedimento. — Ponete in una grande terrina le 3 qualità di uva ben pulite, unite il cedro e le corteccie a dadolini, fichi, mele e mandorle, e bagnate con rhum e poi coprite la terrina. Mettete in altra terrina il pane che avete preparato a dadolini, bagnatelo colla crema sino a che questo sia ben inzuppato; tritate finamente il grasso, unendo, poco a poco, la farina ; quando sarà ben tritata, ponetela in un grande recipiente, unendole il pane, l'uva, le corteccie, ecc., che avrete nella terrina ; aggiungete : zucchero, sale, noce moscata, spezierie, zenzero, le corteccie di arancia o limone tritate finamente, aggiungete il cognac e il resto del rhum, e mischiate per bene il tutto con un cucchiaio di legno, unendovi, uno per volta, le 5 uova. Ungete di burro uno stampo a cupola, più largo che alto, spolverizzatelo di farina e riempitelo del composto ; poscia inumidite un tovagliolo nel centro, spalmatelo di burro e infarinatelo, applicatelo sul composto che vi è nello stampo e legate stretto il tovagliolo con funicella al disotto dello stampo, osservando che sia ben inviluppato. Ponetelo in una pentola ove vi sia l'acqua che bolle e cuocetelo adagio per 5 ore consecutive ; un quarto d'ora prima di servirlo, levate lo stampo dalla pentola, ponetelo sopra setaccio per levare il tovagliolo ; col coltello toglietene una fetta onde drizzarlo, poi rovesciatelo con attenzione sopra un piatto, per non guastare la crosta superficiale. Levate dalla superficie un piccolo pezzo e riempite il vuoto con rhum ed un pezzetto di zucchero e infiammatelo all'istante di recarlo in tavola. Servite una buona salsa a parte. Le salse adatte per questo « puddingo » sono le seguenti : Salsa vesuviana ; salsa zabaglione ; salsa inglese al rhum ; salsa al madera corretta con rhum o cognac.

3879. — Puddingo di albicocche all'inglese.

Tagliate a quarti una trentina di albicocche piuttosto dure, mettetele in terrina, uniteci i loro noccioli spaccati e pelati ; spolverizzatele con due cucchiaiate di zucchero in polvere e tenetele coperte per mezz'ora. Cuocete nel latte, con poco zucchero e un bastoncino di vaniglia, 200 gr. di riso mettendovi un nonnulla di sale. Imburrate e fo-

derate uno stampo da puddingo con pasta fina da pasticci all'inglese (l'istesso peso di farina e grasso crudo di rognonata di manzo, pestata e passata per staccio; impastate il tutto con presa di sale ed acqua quanto basta per ottenere una pasta ben dura; si fa la pasta per un'ora prima di adoperarla); mascherate la pasta nell'interno di marmellata di mele molto ristretta, riempite il vuoto con albicocche disposte a strati col riso e qualche poco di zucchero grasso, continuate così sino a che lo stampo sia riempito, copritelo con un disco della medesima pasta e poscia chiudete bene lo stampo col suo coperchio. Inviluppatelo in un tovagliolo e ponetelo a cuocere in una pentola con acqua bollente, per due ore consecutive, facendo attenzione che bolla moderatamente; 10 minuti prima di servirlo, levate lo stampo, disimballatelo, staccate col coltello il puddingo dallo stampo e vuotatelo sopra piatto rotondo; salsatelo con una salsa di albicocche corretta con punch.

3880. — Puddingo all'italiana.

Prendete 150 gr. di farina, una cucchiaiata di fecola, 250 gr. di zucchero, 150 gr. di mandorle mondate e pestate fine con 2 tuorli d'uovo e passate per staccio, mescolate con la spatola alla farina ed allo zucchero in casserola, aggiungendovi 5 tuorli d'uova e 2 intiere, bagnate con 4 quinti di latte, poco sale. Ponete la casserola sul fuoco, sempre mescolando, e praticate come per la crema pasticcera; ritiratela e lasciatela divenir fredda. Intanto cuocete 150 gr. di riso con poco zucchero e un bastoncino di vaniglia per 20 minuti; colatelo ben asciutto e sgranato, uniteci un pezzetto di burro e ponetelo in una terrina con 150 gr. di scorzetta candita, tagliata a dadolini, eguale quantità di ananasso e 2 cucchiaiate di uva sultana, 8 marroni canditi, tagliati a dadi, e 3 uova intiere; mescolate il tutto per bene e unitelo al composto di crema che avrete lasciato raffreddare. Ungete di burro uno stampo per sciarlotta, a cupola, piuttosto grande; infarinatelo e intonacatelo di di pasta fina da pasticci, osservando che la pasta sia ben riposata; riempite il vuoto col composto, coprite la detta parte con un disco della medesima pasta, congiungendola bene con quella dell'orlo; chiudete lo stampo col suo coperchio, involgetelo in un tovagliolo, legatelo con funicella e mettetelo in pentola con acqua bollente, facendolo cuocere per 2 ore lentamente; 10 minuti prima di servirlo, colate lo stampo, disimballatelo e rovesciate il puddingo sopra un piatto con precauzione. Salsatelo con una buona salsa al poncio, oppure con buon sciroppo d'ananasso al cognac.

3881. — Puddingo alla Borromea.

Lavate in acqua calda 200 gr. di riso e cuocetelo con una bacchetta di vaniglia, latte, un poco di burro e sale moderato; a metà cottura unite 200 gr. di zucchero; quando è ben cotto, passatelo per staccio; ponetelo in una terrina lavorandolo bene, unendovi, di tanto in tanto, 6 tuorli d'uovo, 2 intieri, e 3 albumi montati ben duri. Preparate 8 albicocche spaccate e tagliate a quarti, eguale quantità di ananasso a dadi, qualche dozzina di ciliegie siroppate, un pezzo di corteccia candita a dadolini, due cucchiaiate di uva sultana, una cucchiaiata di mandorle tagliate a filetti, e eguale quantità di pistacchi puliti e tagliati. Ponete il tutto in una terrina con 2 bicchierini di Cognac, mescolate il tutto onde unirlo al composto di riso. Ungete e infarinate a dovere uno stampo a bodino con tubo, riempitelo del composto e cuocetelo a bagnomaria, come di pratica, per circa 2 ore, badando che lo stampo sia coperto; 10 minuti prima di servirlo, staccate il puddingo colla

lama del coltello dallo stampo e piazzatelo sopra piatto adatto, contornandolo con mezze albicocche preparate come per composta, oppure prugne regina claudia; salsate il puddingo con salsa di fragola o salsa di lamponi.

3882. — Puddingo di frutta alla berlinese.

Con 150 gr. farina, una cucchiaiata di fecola, 250 gr. di zucchero, un bastoncino di vaniglia, pizzico sale e 4 quinti di latte, preparate un composto come per spuma, ma appena incomincia a legarsi, ritiratelo dal fuoco; lavoratelo bene e passatelo per staccio; poi lavoratelo ancora, unendovi, uno per volta, 6 tuorli d'uovo e 2 intieri; serbatelo a parte. Ungete e infarinate bene uno stampo a cilindro da puddingo con tubo alto, ponete sul fondo 2 cucchiaiate della crema spumosa che avrete pronta, accomodatele sopra dei dischi di pasta genovese o biscotto, sopra ancora metterete delle mezze albicocche siroppate e asciutte, dopo dei dadi di ananasso e corteccie candite; bagnate con una tazza del composto a soffiato (crema), e così continuate sino a che lo stampo sia riempito; per ultimo versateci ancora della crema a soffiato, poscia coprite con un disco di carta del diametro dello stampo, unto di burro e infarinato; coprite lo stampo col suo coperchio e ponetelo in una grande casserola con acqua, esponetela a fuoco moderato sino che incominci a rapprendere; ritiratela dal fuoco per metterla per 2 ore in forno tiepido onde non bolla; quando è pronto levate lo stampo, scopritelo, levate la carta, staccate colla punta del coltello il puddingo dallo stampo e rovesciatelo su piatto adatto, contornandolo con 18 piccole pere bianche tornite e siroppate, frammischiandole con foglie d'angelica candite, ricavate dal fusto col coltellino. Salsate il puddingo con salsa di albicocche al rhum.

3883. — Puddingo di mele all'inglese.

Tagliate a quarti 2 Kg. di mele; sbucciatele e tagliatele uso sciarlotta; ponetele in terrina con 200 gr. di uva sultana, 100 di Smirne, 300 zucchero grasso, una tazza di marmellata d'albicocche, la corteccia di un limone tritata, un bicchiere di buon rhum e 50 gr. di burro a pezzetti; mescolate bene il tutto; ungete uno stampo da puddingo a cupola, più largo che alto; intonacatelo di una pasta fina da pasticcio (vedi form. 3795), riempite il vuoto col composto, coprite l'apertura con un disco della medesima pasta, chiudete lo stampo col suo coperchio, inviluppatelo in un tovagliolo ben unto e infarinato nella parte che combacia colla pasta, e legatelo strettamente al disotto con funicella; immergetelo in una pentola con acqua bollente acciocchè abbia a cuocere moderatamente per due ore consecutive in pentola coperta. Dieci minuti prima di servirlo, levate lo stampo e ponetelo su setaccio, disimballatelo e staccate il puddingo con coltellino, versatelo sopra piatto rotondo, salsatelo con buona salsa di albicocche corretta con rhum o kirsch.

3884. — Budino di pane e burro *(Bread and Butter Pudding)*.

Spalmate di burro alcune fettine di pane casalingo, e cospargetele d'uva sultana e corinziana secca, precedentemente lavata in acqua tiepida, poi asciugata. Disponete le fettine in una bacinella ovale o quadrata, oppure in tegamini di porcellana, e copritele con la seguente preparazione: Fate bollire un litro di latte aggiungendovi 125 gr. di zucchero in polvere ed un baccellino di vaniglia lasciandovelo in infusione per circa 20 minuti. Versate questo latte, adagio adagio e sempre mescolando, sopra tre uova ed

otto tuorli sbattuti leggermente. Passate per setaccio fino, e lasciate riposare il liquido per due o tre minuti. Togliete allora quella pellicola formatasi alla superficie, e versate sul pane. Il budino dev'essere cotto in forno moderato, o meglio ancora, sulla bocca del forno per evitare l'ebollizione e la bruciatura del pane galleggiante. Può essere servito caldo oppure freddo con accompagnamento di frutta cotta.

3885. — Budino di pesche alla fiorentina.

Versate, sopra uno zoccolo di pasta a briozzo, bagnata con alkermes, un budino di gabinetto, privo di uva, fatto in una forma bassa uso torta; disponete in corona delle pesche siroppate, coprite il tutto con marenga, di uno spessore poco più di un cent.; decoratelo, spolveratelo con zucchero al velo e mettetelo in forno, onde rassodare la marenga; versateci sopra, al momento di servirlo, una salsa alla gelatina di ribes.

3886. — Pasticcio " Medina „.

Preparate una crema detta « rovesciata » in uno stampo da sciarlotta; lasciatelo raffreddare. Avrete preparato dei biscotti lunghi quanto le pareti dello stampo, più una torta della larghezza precisa dell'interno dello stampo. Capovolgete la crema sulla torta, indi fate aderire ben bene i biscotti, attaccandoli con zucchero al caramello, osservando che sian bene attaccati alla torta. Mediante il tagliapaste, levate più della metà della crema, lasciando un vano sferico; riempitelo con gelatina di ribes. Coprite la superficie con marenga, e decoratela. Fatelo essiccare e servitelo caldo, riempiendo gl' interstizî decorativi con gelatina pure di ribes. Istesso frutto in salsa, a parte.

3887. — " Plumcakes „ all'olandese.

Lavorate in una terrina gr. 500 di burro; quando è ben soffice, aggiungete, poco a poco, 500 gr. di zucchero e 14 tuorli d'uova, due a due: quando i tuorli saranno incorporati, aggiungete, poco a poco, i 14 albumi sbattuti, poi 600 gr. di farina poco per volta; e, per ultimo, 400 gr. d'uva di Corinto, tagliata e lavata; 200 gr. di buccie di cedro e limone confette, tagliate a piccoli dadi, un bicchiere di rhum e scorza di limone. Versate in stampi a sciarlotta rivestiti di carta, cuoceteli in forno tiepido per 90 minuti almeno; la carta deve restar bianca. Sformateli e lasciateli raffreddare; quindi metteteli su salvietta senza levare la carta. Si possono anche cuocere questi dolci olandesi in recipienti di zinco, di forma allungata, burrati ma senza carta; in questo caso, quando i « plumcakes » saranno cotti, si tagliano a fette trasversali.

3888. — " Schâleth „ all'israelitica.

Si effettua in una cassetta di porcellana (*cocotte*), grassata con grasso d'oca, foderata con pasta da tagliatelle, tirata ben sottile. Per una cassettina della contenenza o capacità di un litro e tre quinti, prendete 800 gr. di marmellata ben densa di mele rainette; 500 gr. di uva passa di Malaga, disacinata; zibibbo di Corinto e di Smirne gonfiati nell'acqua tiepida, per una terza parte; la metà d'una buccia fina d'arancia e la metà d'una buccia fina di limone trite; odore di noce moscata; 125 gr. di zucchero in polvere; 4 uova intiere e 6 tuorli; un decil. e mezzo di vino di Malaga. Mescolate, versate nella cassetta; chiudetela con una sfoglia adatta di pasta; fate cuocere a forno moderato, durante 50 minuti. Lasciate riposare per 10 minuti prima di sformare.

3889. — " Mince-Pies „ all'inglese.

Preparate 500 gr. di grasso di bue trito, 600 gr. di filetto di bue, freddo, tagliato a piccoli dadi, 500 gr. di uva passa di Malaga disacinata; 500 gr. di quella di Corinto ed altrettanta di Smirne; 500 gr. di buccie d'arancia confette; 250 gr. di mele crude, sbucciate e trite; pellicola di buccia fina d'arancio (*zeste*) e succo d'una arancia; 25 gr. di spezie; un decil. di cognac; un decil. di madera ed un decil. di rhum. Mescolate il tutto e tenete racchiuso in un vasetto od albarello durante un mese. Foderate degli stampi a tortelette, alti di bordo, con della pasta d'alzata; guarnitele con detto apparecchio, ricoprite con sfogliate aventi un foro nel mezzo, e fate cuocere a buon forno.

3890. — Soda " Cake „.

Ponete in una terrina tiepida 250 gr. di burro, altrettanto di zucchero in polvere, 4 tuorli d'uovo. Lavorate il tutto colla spatola durante 10 minuti, aggiungete 250 gr. di fior di farina, 250 gr. di uva passa di Corinto, 30 gr. di cedrato confetto, tagliato a dadolini, mezzo litro di latte fresco tiepido, un pizzico di sale e un quarto di noce moscata raschiata. Mescolate i 4 albumi d'uovo sbattuti a neve, e, in ultimo, 15 gr. di bicarbonato di soda, sciolto in un po' di latte caldo. Appena il bicarbonato sarà mescolato all'apparecchio, versate rapidamente il tutto in uno stampo ben burrato e cuocete in forno di calor moderato. Ritirate quando vi sarete persuasi — conficcando un lungo ago nel centro e ritirandolo asciutto — che il dolce è cotto a punto.

3891. — Pasticcio vesuviano.

Dose: mezzo litro di latte; gr. 300 purèa di marroni; gr. 250 di zucchero; 10 tuorli d'uova e due intiere; 8 cucchiaiate di farina di riso; una scorzetta di arancia ed una di limone; un bicchiere di maraschino.

Operazione: Colla suddetta dose e tutto unito formate un pastone, gli albumi d'uovo montati alla neve ed amalgamate leggermente assieme, indi cuocete in stampi a cilindro a bagnomaria. Versate sul piatto, riempite il centro di una miscela di frutta tagliata a dadi e ben liquorata, più un cordone di Rhum fino e servitelo alla fiamma.

3892. — " Krakinoskis „ al Rabarbaro *(Dolce russo)*.

Prendete 4 uova; pesatele e mettete il medesimo peso di farina, di zucchero polverato e di burro. Rompete le uova, frullatele con lo zucchero in polvere ed un pizzico di spezie, cannella e chiodi di garofano, quindi il burro intiepidito come pomata, ed infine la farina. Rimestate col cucchiaio di legno e fate ben incorporare ogni cosa. Prendete dei piccoli stampini e burrateli; appiattiteci in ciascuno un pezzo di pasta dello spessore di mezzo cent. e guarniteli riempiendoli di coste di rabarbaro, tagliate a pezzettini. Spolverate con zucchero in polvere e fate cuocere per tre quarti d'ora circa in forno moderatamente caldo.

3893. — " Croustalkis „ russi.

Mettete in una casserola 5 kg. di zucchero in polvere che avrete sciolto con circa 40 albumi d'uovo; rimestate sul fuoco sino ad ebollizione e colorazione alquanto bruniccia;

aggiungeteci, a questo punto, 375 gr. di mandorle greggie e 375 gr. di nocelle che avrete decorticate come di regola, il tutto grossolanamente schiacciato col rullo; vanigliate fortemente, poi, mediante un cucchiaio da tavola, prendete di questa pasta, e ponetene, a debita distanza, una cucchiaiata su placca burrata e bagnata, osservando che ogni cucchiaiata di detta pasta deve rendere, colla cottura nel forno tiepido come per le marenghe, 3 volte il primitivo volume. I *croustakis* saranno cotti a punto quando si distaccano bene dalla placca.

Questa chicca, tanto popolare in Russia, si conserva in scatole di latta per vario tempo. Anzi è da notare che le bricciole vanno conservate per aggiungerle ai nuovi dolci, che, conseguentemente diventano migliori. « E si capisce facilmente — osserva Luigi Jumel che dà questa ricetta nel primo numero della *Cuisine Moderne* — poichè le mandorle e le nocelle essendo già state « pralinate » nel forno, dànno un sapore di tostatura assai più fino a quei dolci cui vennero addizionate; non vi è dunque alcuna perdita ». Conviene pure di farne sempre una grande quantità alla volta, perchè non vanno mai a male e si conservano benissimo, purchè ermeticamente rinchiusi e misti alle bricciole dei precedenti pasticcetti.

PARTE SECONDA.

Tramezzi dolci freddi.

Come accessorî di questi *Tramezzi dolci* indicheremo gli *zoccoli* o *fondi di piatto*; gli *zoccoli in ghiaccio naturale*; i *sostegni o montanti* per tramezzi modellati, le *asticciuole* ed altre ornamentazioni quali: *pennacchi, pomponi, palmette, fiori* o *sultane* in zucchero filato; e piccoli soggetti in pastigliaggio, quali: tazze vasi, cornocopie, ecc.

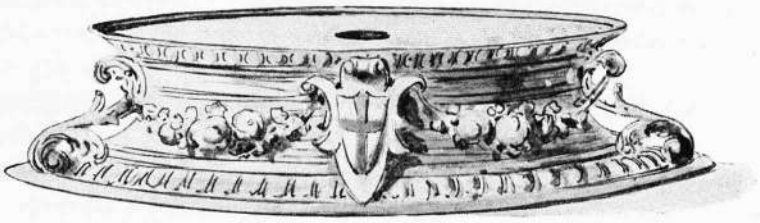


Fig. 156. — Tamburello di burro o di pastigliaggio.

Zoccoli. — Per quanto concerne gli *zoccoli*, diremo che questi *tramezzi* non si servono sopra zoccolo che quando sono destinati per essere collocati sulla tavola, ma anche in questo caso devono essere disposti su fondi di piatto, oppure direttamente su piatto che verrà collocato sullo zoccolo, onde poterlo togliere facilmente per farlo passare ai convitati, senza guastare la simmetria della tavola. Trattandosi di *buffets*, i tramezzi si possono montare direttamente su zoccolo, ma si dispongono anche su tamburi o fondi di forma bassa, mascherati in pastigliaggio di color chiaro, filettati in bianco o con ornamenti, come si può rilevare dalla fig. 156 e 157. Per maggior facilità di servizio si dispongono talora su fondi in zucchero scolpito e fondi in legno orlati, ma per modo da conciliare l'eleganza colla leggerezza, dando a tali ornamenti un impronta speciale che li distingua da quelli delle *Entrate* (V. fig. 45 e 46 a pag. 437 del I Vol.).

Zoccoli in ghiaccio. — Come già accennammo per varie vivande fredde d'*Entrata*, (V. pag. 286 del II Vol.) questi zoccoli o vengono tagliati in un blocco di ghiaccio vivo, mediante uno scalpello, dando loro la forma o di roccaglie o di grotte, ovvero di torri costrutte in pietre di taglio a punta di diamante, come nei torrioni del castello sforzesco di Milano (V. fig. 136 a pag. 305 del II Vol.); oppure formati in

stampi da zoccoli di stagno o di zinco nikelato, costituiti da due o più pezzi ben chiusi; questi si riempiono d'acqua naturale o colorata, nella quale si farà disciogliere un poco d'albume; si mettono allora gli stampi nel ghiaccio salato ed abbondantemente salnitrato per lasciarveli fino a che il liquido sia perfettamente congelato. Si estraggono poscia i pezzi per riunirli, incollandoli mediante sale polverizzato.

Sostegni o montanti. — Questi montanti si compongono d'un piano rotondo, in legno, avente una colonna fissa o mobile nel centro; l'uno e l'altro vengono rivestite in pastigliaggio; il piano può essere orlato con una bordura piena o traforata, ma in pastigliaggio. Simili montanti si adattano ai tramezzi modellati entro stampi a cilindro; bisogna soltanto osservare che la colonna non sia più larga del cilindro

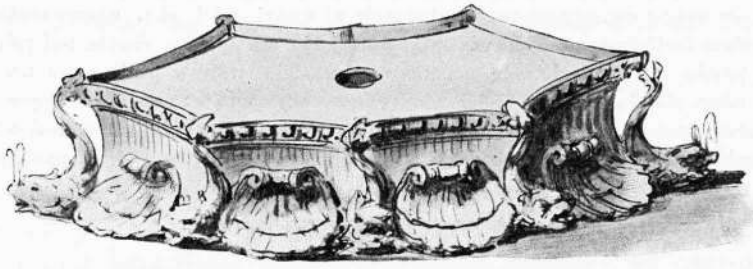


Fig. 158. — Tamburello di burro o di pastigliaggio.

dello stampo, nè più alta dello stampo stesso; quando la vivanda dolce di tramezzo sarà tolta dallo stampo, si applica sulla cima della colonna un soggetto in pastigliaggio, una palmetta in zucchero filato o in ghiaccia reale, una cestellina di frutta diacciata, od un'elegante asticciuola, secondo la natura del tramezzo.

Asticciuole. — Le spadine per asticciuole da tramezzi dolci, consistono in una semplice lama di metallo acuminata alle due estremità, cui s'adattano, da una parte, ornati in pastigliaggio. Delle asticciuole sono comunemente guarnite con frutta confettata di vario colore e qualità diverse. Si compongono altresì di gelatine dolci e colorate congelate in stampini appositi più piccoli di quelli delle *Entrate* fredde (V. fig. 35 a pag. 413 del I Vol.), e pure guarniti di frutta per meglio farne spiccare la natura.

Salse fredde per dolci.

3894. - Salsa spumosa alla vaniglia. — Ponete in una terrina 7 tuorli d'uovo, lavorateli un poco e bagnateli con due quinti di sciroppo vanigliato a 28 gradi; passate il composto per cornetto di seta in una bastardella stagnata che esporrete sul fuoco moderatissimo; sbattete colla frusta fino a che la salsa diventi ben spumosa; ritiratela dal fuoco, non smettendo di frustarla fino a che riesca ben consistente, spumosa e quasi fredda; unitele, per ultimo, 2 cucchiaiate di panna montata, ossia di lattemiele.

3895. - Salsa crema all'inglese. — Ponete in una casserola 8 tuorli d'uovo con 5 cucchiaiate di zucchero in polvere; uniteci l'odore che più vi aggrada, sia di corteccia di limone o d'arancia, oppure di cannella o di ananasso o di nocella tosta, ma preferite la vaniglia oppure il caffè tosto e caldo, e bagnate il composto con mezzo litro abbondante di buon latte, qualche cucchiaiata di panna; tramenatela sul fuoco fino a che incomincierà a legarsi; ritiratela, tenendola sempre mossa sino a quando sarà quasi fredda; allora passatela per cornetto di seta.

3896. - Salsa di cinorrodi. — Prendete 500 gr. di cinorrodi (ovario co' semi di rose canine, volgarmente dette *gratta cù*), lasciateli maturare in una terrina per 4 o 5 giorni; cuoceteli in una casserola stagnata con vino bianco secco, e ben cotti che diventino come una salsa di pomodoro; passateli per lo staccio, aggiungete lo zucchero necessario, un po' di buccia di limone e qualche cucchiaiata di siroppo, lasciandoli cuocere ancora qualche minuto; passate per staccio e fate che il passato sia di color rosa.

Delle gelatine.

L'ittiocolla detta comunemente gelatina o colla di pesce ha soppiantato tutti i vecchi procedimenti a base di colla di pesce, corna di cervo, cotenne e piedi di vitello o pieducci di pollo, ecc., ottenendo un miglior risultato, con meno lavoro. Modernamente l'uso della colla d'Alga Giapponese subentra ancora alla colla animale con vantaggio dei composti, sia per il lato igienico che per la potenza collogena. (Vedi **Alghe** a pag. 539 e 540 del II Volume). S'invitano i cuochi a farne l'esperimento.

3897. - Chiarificazione dell'ittiocolla. — Mettete a bagno in acqua fredda, 50 gr. di ittiocolla ed in una casserola ben pulita mettete il sugo di un limone, tre albumi d'uovo ed un litro d'acqua; con una frusta di fili di ferro battete per rompere gli albumi ed aggiungete la colla, (sia di pesce che d'alga marina) rimestate sul fuoco onde la gelatina non s'attacchi al fondo; appena il liquido bolle, ritiratelo sul canto del fuoco fino a che si vede limpido, lasciatelo riposare 5 minuti e passatelo attraverso il panno due o tre volte, e così otterrete la gelatina ben limpida, della trasparenza dell'acqua.

3898. - Chiarificazione del siroppo. — Bagnate dello zucchero con acqua nelle medesime proporzioni; battete un albume d'uovo con un po' d'acqua e mischiatelo allo zucchero; mettetelo sul fuoco; al primo bollore, schiumatelo, aggiungete un po' d'acqua fredda acciò la schiuma rimonti, riducetelo a 30 gradi e passatelo pel panno. Si chiarifica egualmente lo zucchero, spremendovi il sugo di un limone nel momento preciso in cui il siroppo sta per entrare in ebollizione. Si schiuma dopo i primi bollori, e si filtra al panno.

3899. - Gelatina di fragole.

Per una forma di un litro e mezzo, fate bollire 8 decil. di siroppo, versatelo sopra 500 gr. di fragole in una terrina, coprite e lasciate macerare per circa due ore, passatelo pel panno, unite 6 decil. di gelatina, prendete la forma adatta, mettatela in ghiaccio, fatene rapprendere uno strato di un cent., mettete qualche fragola disseminata, rimettete della gelatina, e via di seguito alternando, fino a che avrete riempito la forma, dopo un'ora e mezza si può smodellare e servire; guarnite con pasticceria.

3900. - Gelatina di maraschino guarnita con pesche.

Tagliate un kg. di pesche, ognuna in quattro quarti, collocatele in un ponzonetto di rame, con siroppo a 25 gr.; sì tosto bolle, sollevate le pesche, sgocciolate, togliete loro la buccia e fatele asciugare. Unite 6 decil. di gelatina chiarificata e 5 decil. di siroppo;

quando sarà freddo, uniteci 3 decil. di maraschino; fate uno strato di gelatina nella forma, lasciate rapprendere, aggiustate le pesche, rimettete della gelatina riempiendo la forma, mettetela in ghiaccio per due ore e servitela guarnita di biscotti.

3901. - Gelatina al limone, all'arancia e mandarino.

Mettete a bagno, in un litro d'acqua, 50 gr. di fogli di gelatina onde rammorbidire tutte le parti dure; aggiungete 350 gr. zucchero, il succo di 6 limoni con la buccia di 2; battete il tutto onde mischiare con 3 albumi d'uovo, rimestate su fuoco lento fino ad ebollizione; ritirata al lato del fuoco, passatela per salvietta, ripassatela ancora per renderla più limpida, riempite la vostra forma, collocate in ghiaccio e servitela guarnita con piccola pasticceria. Nello stesso modo procederete per ottenere le *Gelatine all'arancio o mandarino* aggiungendo un po' di carminio per renderle leggermente colorate.

3902. - Gelatina di fior d'arancio, violetta, rose, e varî altri fiori.

Per ottenere il profumo, mettete in infusione i fiori occorrenti nel quantitativo di siroppo da adoperarsi ben caldo filtrate, indi unitelo alla gelatina chiarificata, modellatelo e servitelo con pasticceria minuta o formatelle.

3903. - Gelatina d'arancia all'inglese.

Spremete, dentro un graticcio sterilizzato, il sugo di 12 arancie fine e di 6 limoni. Aggiungete, per un quarto di litro di sugo, 7 ad 8 gr. di gelatina sciolta in mezzo decil. d'acqua tiepida, ed una punta di cocciniglia. Soffregate le buccie delle 6 arancie su d'un pezzo di zucchero in pane, rugoso, e grattugiate questo « zucchero d'arancio »; addizionatelo alla gelatina che zucchererete al vostro gusto, oppure tagliate finamente l'epidermide delle dette scorze e ponetele in infusione in un siroppo spesso, preparato con 125 gr. di zucchero ed un po' d'acqua. Mescolate quasi a freddo; ponete in uno stampo oppure lasciate raffreddare in una terrina. In questo ultimo caso, la gelatina, quando sarà rappresa, rovesciatela sulla tavola, dettagliatela a dadolini regolari, colla quale guarnirete delle tortelette cotte in bianco, delle conchiglie di S. Giacomo o « Capisanti » d'argento o d'oro, ed anche delle semplici coppe per sciampagna.

Delle Creme fredde.

3904. - Crema vaniglia alla bavarese. — Mettete in infusione, per circa un'ora, in un litro di latte bollente, due bastoni di vaniglia; col latte fate una crema con 250 gr. di zucchero, 10 tuorli d'uovo, ed otto fogli di gelatina, passate per stamigna e fatela raffreddare, al momento che s'ispessisce, mescolate tre quarti di litro di panna montata e mettetela negli stampi per farla rapprendere in ghiaccio.

3905. - Crema bavarese al cioccolatto. — Fate liquefare 200 gr. di cacao in pasta, versateci la crema bavarese alla vaniglia calda, poco per volta, rimestando colla frusta battiuova onde incorporarlo; fatela raffreddare ed aggiungete la panna montata.

3906. - Crema bavarese al pistacchio. — Pestate 200 gr. di pistacci, mondi della loro pellicola, con mezzo bicchiere di latte, passateli pel setaccio, incorporate la crema bavarese alla vaniglia, indi la panna montata.

3907. - Crema bavarese all'arancia. — Fate un infuso colla raschiatura della buccia di 8 arancie mature, con mezzo bicchiere di alcol di Breslavia finissimo, messo in una bottiglia o vaso di vetro nella stufa per circa 6 ore. Versate il liquido nella crema bavarese senza vaniglia, aggiungete la panna e fate raffreddare.

3908. - Crema in bagnomaria al caramello. — Cuocete al caramello 150 gr. di zucchero, quando comincierà a colorire, scaldate il modello del quale avrete bisogno, versateci tre quarti del contenuto di zucchero e fatelo passare sulle pareti in modo d'avere un piccolo strato. Il resto diluitelo con acqua per fonderlo onde unirlo alla crema. Prendete 10 tuorli d'uovo e 4 uova intere rotte col battiuova, 100 gr. di zucchero, 10 gr. zucchero vanigliato, tre quarti di litro di panna, l'acqua del caramello fuso, sbattete tutto insieme, passatelo per stamigna, colatelo entro lo stampo e mettetelo a bagnomaria con acqua bollente indi in forno per un'ora e mezza senza farlo bollire. Mettetela al freddo e servitela diaccia con un giro di biscotti ed anche con lattemiele vanigliato nel centro.

Del Biancomangiare.

Questa vivanda da tramezzi dolci è antichissima e la troviamo già negli *albomangiari* o *algomangiari*, nei *blasmangeri* e simili termini, per arrivare al *biancomangiare* o *mangiarbianco* dei moderni. Grimod de la Reyniére (che assunse questo pseudonimo — egli si chiamava veramente Alessandro Laurent), il sapiente gastronomo e buongustaio francese che scrisse l'*Almanach des gourmands*, nonchè il *Manuel des anphitrions*, era entusiastamente ghiotto del biancomangiare, che pretendeva essere difficilissimo a confezionar bene, poichè egli lasciò scritto: « *Sur dix grands cuisiniers, on en cite à peine un seul qui sache bien faire le blancmanger* ». Ciò prova che se — come asserisce il prefato autore — tutti i tramezzi dolci, sia: *creme*, *frittate soffiate*, e tutte le vivande a cui son di base le uova, e, in generale, tutti i tramezzi zuccherati freddi, offrono, più o meno, delle difficoltà, delle quali un artista abile deve sapere trionfare ad ogni istante, il bianco-mangiare reclama la maggior attenzione, la più solerte cura.

3909. — Biancomangiare *(Formola tipo)*.

Apparecchio : Il fondo di questo tramezzo è invariabile e si compone costantemente d'un latte di mandorle, ottenuto pestando 500 gr. di mandorle dolci e 10 gr. di mandorle amare e facendole emulsionare mediante 6 decil. d'acqua (o, preferibilmente, con un decil. d'acqua e 5 decil. di panna leggera), che verrà aggiunta in varie cucchiaiate. Le mandorle devono essere di fresco decorticate e sgorgate nell'acqua fredda, onde ottenerle ben bianche. Il tutto lo porrete in un traliccio che strizzerete fortemente torcendolo, onde estrarne il latte di mandorle. Aggiungete al latte ottenuto (8 decil. circa), 500 gr. di zucchero a pezzi e 300 gr. di gelatina, sciolta nel siroppo tiepido e passata per garza. Profumate a piacere; colate il composto in stampo leggermente oliato, e fate rappigliare nel ghiaccio. Qualora si tratti d'un bianco mangiare co' frutti, il latte di mandorla vien diminuito di metà e sostituito con la medesima quantità di purèa del frutto in trattamento,

mantenendo la stessa dose di gelatina. La panna impiegata per i biancomangiare dev'essere fresca e leggera. Gli stampi per biancomangiare devono sempre essere provvisti d'un bozzolo centrale.

3910. — Biancomangiari diverse.

Frutti (*ai*). — *Albicocche, Fragole, Lamponi, Nettarina (Brugnoni), Pesche, ecc.*

Profumi diversi (*ai*). — *Arancie, Kirsch, Kummel, Noci fresche, Mandorle* e *Nocelle* (metà ciascuna), *Pistacchi* (metà pistacchi e metà mandorle, con qualche goccia di verde vegetale), *Rhum, Vaniglia*, ecc.

Nastrati (*Rubannés*). — Disposizione nastriforme e stratificata, alternando i varî apparecchi, di profumi diversi e di colori ben distinti e variegati, montati successivamente a strati regolari.

Dei formaggi alla Colbert.

I maestri antichi non furono mai d'accordo sopra il vero nome di questi dolci, è certo però che il nome di Colbert sparì dai trattati per far posto alle Bavaresi. Siamo d'avviso di conservarli tutti e due perchè veramente sono assai distinti gli uni dagli altri di gusto diverso.

3911. - Formaggi " Colbert „ alla vaniglia. — Fate bollire un litro di latte con 300 gr. di zucchero, 2 bastoncini di vaniglia e fatelo ridurre di un decil. Mettete ad ammollire in acqua, 30 gr. di gelatina, per una mezz'ora, poi unitela alla crema; il calore stesso la fonderà; passatela per stamigna, lasciatela raffreddare e quando prenderà consistenza unitele un litro di panna montata.

3912. - Formaggi " Colbert „ al cioccolatto. — Fate fondere 250 gr. di cioccolatto, diluitelo con latte, quando sarà sciolto unitelo alla crema, indi finite come sopra.

3913. - Formaggi " Colbert „ alle noci. — Sbucciate 300 gr. di noci, bagnatele con 2 decil. di latte, passatele per stamigna, unitele alla " Colbert „ vanigliata; ultimate colla panna.

3914. - Formaggi " Colbert „ al pistacchio. — Mescolate 300 gr. di pistacchi pesti con 2 decil. di latte, passate per stamigna, unite il liquido alla « Colbert », finitelo come sopra.

NB. — Se il formaggio fosse troppo pallido di colore, aggiungetegli un po' di verde di spinaci o d'ortica.

Infinite sarebbero le specie di gusti che si possono adottare per queste creme Colbert: ai fiori d'arancio grigliati, ai petali di rosa, al thè, al rhum, al kirsch, al caffè, alle mandorle pralinate, ecc.

Delle Bavaresi.

Si fanno di due specie: alla crema ed al siroppo; quest'ultimo procedimento s'addice particolarmente per le Bavaresi co' frutti.

3915. — Bavarese alla crema *(Formola tipo)*.

Apparecchio: Zucchero in polvere 500 gr. lavorato in casserola con 16 tuorli. Bagnate con un litro di latte, nel quale avrete infuso, anticipatamente, un baccello di vaniglia; aggiungete 25 gr. di gelatina, fate rappigliare sul fuoco sino a che l'apparecchio veli bene il cucchiaio, evitando assolutamente l'ebollizione. Passate pel colino conico, dentro terrina verniciata, e fate raffreddare ventilando. Quando l'apparecchio comincia a legarsi, incorporategli un litro di panna montata, 100 gr. di zucchero in polvere, e 25 gr. di zucchero vanigliato. Versate subito l'apparecchio in uno stampo cilindrico, leggermente oliato, e fate rappigliare in luogo fresco o in terrina con ghiaccio, ma senza sale. Smodellate su salvietta.

NB. — Come derivazione dalla *Bavarese tipo* sopra descritta, per cambiamento di profumo, sono quelle all'**Arancia, Anisetta, Caffè, Cioccolatto, Kirsch, Noci fresche, Nocelle, Mandorle Pralinate, Violette,** ecc. L'apparecchio suddetto può impiegarsi egualmente per le Bavaresi co' frutti, per la quantità di crema indicata, ed aumentando la dose della gelatina. Tuttavia, il procedimento col siroppo, è, come si disse, preferibile per questo genere di bavaresi.

3916. — Bavarese al siroppo.

Apparecchio: 5 decil. di purèa di frutti, diluita con 5 decil. di siroppo freddo a 30 gradi; aggiungete il succo di 3 limoni, 30 gr. di gelatina, disciolta e passata per pannolino, e mezzo litro di panna montata. Versate tosto la composizione in uno stampo a bozzolo (*douille*), o bicchiere, e fate rapprendere in luogo fresco o sul ghiaccio. Smodellate lo stampo con acqua calda.

NB. — Gli apparecchi di Bavarese al siroppo possono addizionarsi di frutti della medesima natura di quelli impiegati per fornire la purèa. Crudi, se si tratta di fragole, lamponi, ribes, uva spina, ecc., affogati nel siroppo, se si tratta di frutti polposi. Così possono essere trattate, col procedimento suddescritto, le Bavaresi: **Ananasso, Banane, Fragole, Lamponi, Melone,** e via dicendo.

3917. — Bavarese alla moderna *(Servizio da ristorazione)*.

Ad un piatto da servizio, dall'orlo piuttosto elevato, applicate un'orlatura a ringhiera di vostra fantasia, costituita di amaretti, biscotti, marenghe od altro a piacimento, e fatela aderire all'orlo con zucchero caramellato. Ricoprite il centro del medesimo d'uno strato di pasta genovese, di mezzo cent. circa. Approntate una crema nelle seguenti dosi: latte quattro quinti; zucchero gr. 300; tuorli d'uova n. 12; ittiocolla (marca oro) n. 10 fogli, ed un baccello di vaniglia. Passatela pel setaccio in una bacinella; quindi aggiungeteci 150 gr. di burro crudo; frustatela sul ghiaccio, finchè non divenga semifredda, per poi unirle un litro di lattemiele ben fermo. Versatela nel suddetto piatto, che in precedenza avrete irrorato con un decilitro di liquore delicato: Alkermes, Curaçao o Kirsch. Alla

superficie, secondo i gusti, potrete seminarci dei pistacchi, delle mandorle toste, dei frantumi di marroni canditi, oppure, se la stagione è propizia: delle fragole, dei lamponi, delle ciliege od altro frutto che più vi aggrada.

3918. — Pane di frutti.

Identico apparecchio indicato per le *Bavaresi con frutti*, ma senza crema e, conseguentemente, un po' più deboli in gelatina. Questi pani si fanno in stampi per sciarlotte, incamiciati di gelatina in rapporto col profumo dei frutti impiegati, cioè: albicocche, ciliege, fragole, lamponi, ribes, ecc.

3919. — Bavarese di noci fresche.

Abbiate: 300 gr. di noci fresche, mondate, senza averle sbianchite; 300 gr. di zucchero a pezzi; tre quarti di litro di latte; 3 decil. di ottima panna di latte, ben spessa; da 8 a 10 fogli di gelatina; un bicchierino di kirsch; 2 kg. di ghiaccio. Pestate le noci monde nel mortaio, e versateci un po' di latte freddo, poco a poco, sempre pestando, per modo da ottenere una purèa finissima. Stendete questa purèa su d'un traliccio, quindi torcetelo fortemente, raccogliendo il succo dentro una casserola a becco. Rimettete nel mortaio il residuo della purèa rimasto nel traliccio, pestatelo nuovamente, aggiungendo ancora un poco di latte freddo; rifatta per tal modo la purèa, riponetela nel traliccio, torcetelo come precedentemente faceste; rinnovate quest'operazione fino ad esaurimento totale del latte freddo. Operando in questa guisa, più voi farete passare delle noci attraverso il traliccio, più la vostra bavarese sarà delicata e profumata. Però abbiate la precauzione di non impiegare più della metà del detto latte, durante l'operazione di pestare e ripestare le noci nel mortaio, onde ottenere quel succo oleo-latteico prodotto dalla combinazione del succo di noci col latte. In seguito, mettete dentro una casserola a becco il rimanente latte ed i 300 gr. di zucchero; ponete questa casserola su fuoco ordinario, e durante che il latte si scalda e che lo zucchero si fonde, rimestate adagino con cucchiaio di legno; così operando, la sostanza caseosa che si trova nel latte non s'attaccherà al fondo della casserola. Prima che il latte incominci a bollire, ritirate la casserola dal fuoco, ed aggiungete al latte i fogli di gelatina, che avrete pronti, dopo averli ben lavati ed asciugati. (Se questi fogli saranno spessi, basteranno 8, altrimenti ne occorreranno 10). Tenete la casserola fuori del fornello, poichè il latte è sufficientemente caldo per fondere i foglietti d'ittiocolla; continuate a rimescolare fino a che la miscela si raffreddi. Però, mentre che la miscela è tiepida, versateci dentro il latte di noci che è dentro la prima casserola che non è stata messa sul fuoco; e affinchè la nuova miscela sia perfetta, versate e riversate, da una casserola all'altra, 2 o 3 volte. Avrete uno stampo a bozzolo, festonato, della contenenza d'un litro e mezzo circa; oliatelo, poi rovesciatelo su d'una placca, acciocchè l'eccesso d'olio ne decoli. Montate della panna (3 decil.) a neve, ma non troppo ferma; mischiatela colla prima preparazione, e ciò facendo, operate ancora col frustino, versando primieramente un poco di questa preparazione (che è liquida) nella panna montata, lentamente, e rimestando sempre; poi mescolate bene il tutto, versandoci dentro il bicchierino di kirsch, verso la fine dell'operazione. Guarnite con la bavarese lo stampo; posatelo bene, verticalmente, in un piccolo secchio di legno, circondatelo di ghiaccio pesto (2 kg.); salatelo con sale grosso grigio; coprite lo stampo con un panno. Tenete in ghiaccio durante 2 ore. Smodellate come d'uso, ponendo lo stampo in acqua piuttosto calda, e ritiratelo subito per asciugarlo e smodellare, servendovi d'un piatto che porrete sullo stampo, poi rovescierete questo sul piatto, capovolgendolo. All'ultimo istante togliete lo stampo ben diritto (Invenzione del prof. A. Colombiè di Parigi).

3920. — Budino ghiacciato alla Nesselrode.

Prendete 700 gr. di castagne passate e cotte nel latte, aggiungete 800 gr. di panna e 10 tuorli d'uovo, 20 gr. di zucchero alla vaniglia, 300 gr. zucchero in polvere, colate il tutto in casserola, rimestando sul fuoco fino all'ebollizione; passate per stamigna e lasciate raffreddare. Collocate la crema in una sorbettiera, fatela gelare, quando sarà densa, mischiatele due decil. di panna montata, 100 gr. di uva smirne, 100 gr. di arancia candita tagliata a quadretti, 100 gr. d'ananasso ed un decil. di maraschino; modellatelo entro forma a piramide e ricollocatela in ghiaccio e sale; dopo un'ora, servite il bodino sopra salvietta ed inviate a parte una salsiera di panna montata, allungata con maraschino.

3921. — Budino ghiacciato alla Duchessa di Genova.

Mettete in ghiaccio una forma a cupola, con un gelato alla fragola, fate uno strato di un cent. circa di spessore, con gelato di mandorla misto ad amaretti rotti e frutta candita di varie sorta e tagliate a quadretti; riempite il centro, coprite e congelate per un'ora, e servitelo con un contorno di tartelette con frutti accompagnato da una salsiera di salsa di fragole.

3922. — Budino ghiacciato alla Ponti.

Fate una crema con 200 gr. di zucchero, 10 tuorli d'uovo, un bastone di vaniglia, mezzo litro di panna; ritirandola dal fuoco, metteteci 100 gr. di pistacchi e 100 di mandorle che avrete pestate e passate per setaccio, lasciate raffreddare; collocate uno stampo a cupola in ghiaccio, fate uno strato di crema, uno strato di biscotto alla mandorla; bagnato con maraschino; seminate sopra uva di Smirne e buccia d'arancia candita tagliata a quadretti; fate un'altro strato di crema e biscotto fino a che sia riempito, collocatelo in un secchio con ghiaccio e sale, lasciatelo gelare per tre ore, servitelo sopra uno zoccolo di ghiaccio, ed accompagnatelo con una salsa di crema al pistacchio.

3923. — Budino alla Richelieu.

Composta di prugne, passata per setaccio, ridotta con sugo di prugne, e addizionata con medesima quantità di gelatina al kirsch fortemente collata. Fate rappigliare sul fondo d'uno stampo oliato per sciarlotta, uno strato di apparecchio, d'un cent. e mezzo di spessore. Situate nello stampo un'altro più piccolo da sciarlotta, stagnato esternamente e ripieno di ghiaccio, che si troverà sospeso nel mezzo dell'altro mediante le orecchie appoggiate sull'orlo del primo. Riempite il vuoto interparietale con l'apparecchio di prugne e lasciatelo rappigliare. Ritirate il ghiaccio dal piccolo stampo, rimpiazzatelo con acqua tiepida per staccarlo dall'apparecchio, e toglietelo subito via. Riempite il vuoto centrale con un apparecchio di bavarese vanigliata e fatelo rappigliare. Smodellate su salvietta.

3924. — Budino gelato alla Sambuy.

Prendete 100 gr. di pistacchi pesti con latte, e passateli uniti a 300 gr. di purèa di castagne e 30 gr. di zucchero vanigliato, uniteli ad una crema fatta con 10 tuorli d'uovo, 200 gr. zucchero, bastone di vaniglia e mezzo litro di latte; lasciate raffreddare. Prendete uno stampo a cupola, metteteci un po' di crema, fate uno strato di biscotti rotondi di

3 cent. di diametro, farciti con marmellata d'albicocca e bagnate con kirsch; seminate dei pezzetti di ananasso, ricoprite colla crema, alternando con biscotti fino a che sia pieno lo stampo; coperchiatelo, e mettetelo a gelare con ghiaccio e sale per tre ore, servitelo sopra salvietta, contornata da fette d'ananasso ed accompagnato con salsa di albicocche.

3925. — Budino di mele alla parigina.

Tagliate in quattro delle mele ranette, fatele bollire; appena cotte, toglietele dall'acqua e passatele per setaccio, aggiungete 350 gr. di zucchero, un bastone di vaniglia, mezzo litro d'acqua, 150 gr. di marmellata d'albicocca; all'ebollizione passatele e lasciate raffreddare; collocate l'apparecchio nella sorbettiera, fate rapprendere ed aggiungete 400 gr. di panna montata, mista a 150 gr. d'uva sultana, e 100 gr. di cedro tagliato a dadi. Montate il budino sopra zoccolo di ghiaccio, guarnito con pasticcetti.

3926. — Budino gelato alla Montmorency.

Affettate gr. 250 di mandorle, bagnatele con 2 albumi d'uovo e 30 gr. di zucchero, mettetele sopra placca di rame e fatele colorire in forno, pestatele con due decil. di latte. Fate una crema con 10 tuorli d'uovo, 350 gr. di zucchero, 8 decil. di latte; appena rappresa, unite le mandorle, una cucchiaiata di zucchero bruciato e mezzo bicchiere d'acqua di fior d'arancio, fate raffreddare, indi collocate la crema in una sorbettiera, fatela congelare, aggiungete 400 gr. panna montata, 150 gr. di amaretti concassati e 50 gr. di pistacchi tagliuzzati. Mettete in ghiaccio una forma a cupola, passateci un po' di siroppo onde far collare alla parete dei pistacci tagliati, alternati da ciliege rosse; riempite la forma, rimettetela in ghiaccio e sale per un'ora. Servite sopra zoccolo di ghiaccio, attorniato da pasticceria.

3927. — Budino alla Malakoff.

Crema all'inglese collata, finita con 5 decil. di panna doppia cruda, freschissima, per litro. Guarnite con marmellata di pere e di pomi. Ammannite, come per una sciarlotta: uva di Corinto e di Smirne, mandorle fresche sfilettate, buccie d'arancia a dadolini, e fette sottili di biscotto raffermo, o di biscotto al cucchiaio imbevuto di liquore. Montate dentro stampo oliato da sciarlotta, alternando gli strati di crema e di guarnitura nel seguente ordine: primieramente crema, poi uno strato di fettoline di biscotto spalmate di marmellata, sopra cospargete dell'uva di Corinto e di Smirne disacinate, buccie d'arancia e mandorle; quindi, nuovo strato di crema e via di seguito. Fate rappigliare, rovesciate su piatto, e velate con zabaglione al kirsch.

3928. — Budino di riso all'imperatrice.

Cuocete 250 gr. di riso ben lavato e rinfrescato in un litro e mezzo di latte e panna; metterete, appena cuoce, 300 gr. di zucchero ed un bastone di vaniglia; collocatelo a bagnomaria per un'ora, lavoratelo col mestolo e lasciatelo raffreddare, fatelo ghiacciare a metà in una sorbettiera, aggiungete 350 gr. di panna montata, ed una dadolata di prugne verdi, di pere candite e di ciliege, (300 gr.); mischiate e collocate il tutto in uno stampo, fatelo congelare per un'ora e mezza, e servite con una crema d'albicocca a parte.

3929. — Budino gelato alla marchesa.

Passate per setaccio un kg. di pere ben mature dette di S. Germano. Aggiungete 300 gr. di zucchero, 10 gr. di zucchero vanigliato, mettete il passato in una sorbettiera, gelatela come un sorbetto, aggiungete: una marenga all'italiana fatta con 3 albumi d'uovo e 100 gr. di zucchero cotto al piccolo caramello, 300 gr. d'ananasso tagliato a quadretti e 200 gr. ciliege candite; mettete il composto entro uno stampo a cupola, chiudetelo ermeticamente, e rimettetelo in ghiaccio e sale per un'ora e mezza. Servitelo colla salsa seguente: collocate entro una sorbettiera mezza bottiglia di moscato, spremete il sugo d'una arancia, 50 gr. di zucchero, ed un uovo di marenga all'italiana; lavorate l'apparecchio fino a consistenza d'una crema spessa, e servitelo con lo spadino.

3930. — Budino alla diplomatica.

Stampo da bavarese, oliato, il di cui fondo avrete decorato con frutta candite. Guarnite con apparecchio bavarese vanigliato, e di biscotti al cucchiaio imbevuti di kirsch e di maraschino, disposti a strati alternati; su d'ogni strato di biscotti, seminate dell'uva di Corinto e di Smirne macerata nel liquore zuccherato, e versateci, quà e là, qualche cucchiaiatina di confettura d'albicocche.

3931. — Budino alla diplomatica con frutti.

Come il precedente, aumentato di strati di frutti freschi, quali: pere fondenti, pesche, albicocche, ecc. Questi frutti saranno tagliati a fette sottili e macerati anticipatamente in un liquore zuccherato o rosolio. Circondate la base del tramezzo con una composta di uno di questi frutti, oppure con una composta variegata.

3932. — Budino " Ideal „.

Confezionate una crema pasticciera ben montata al ghiaccio. Intanto preparate una gelatina di corniole, colla quale formerete lo specchietto al fondo dello stampo, che poi decorerete con ghiaccia al cioccolatto. Versateci la crema poco a poco, e, ad ogni strato, metteteci una mescolanza che avrete fatta gelare. Avrete cura di lasciare un piccolo spazio attorno allo stampo per versarvi la suddetta gelatina di corniole. Servite con buccie sfilettate di mandarino candito, e gelatina al limone brillantata.

3933. — Tivoli alle fragole.

Avrete uno stampo cilindrico arabescato alla floreale, incamiciato con gelatina al kirsch ben chiara. Riempite lo stampo con apparecchio bavarese alla purèa di fragole. Smodellate su salvietta e circondate con gelatina trita.

3934. — Timballo alla " maggiostrina „.

Timballo di pasta da savarino, cotta in uno stampo da sciarlotta, vuotata internamente, e leggermente siroppata al kirsch, e rimessa nello stampo. Guarnite con apparecchio di bavarese vanigliata e con fragole di bosco (dette *maggiouster* in Lombardia) macerate nel kirsch zuccherato, alternando gli strati. Lasciate rappigliare e rovesciate

primieramente su di un tondo, quindi sul piatto di servizio. Montateci sopra una piramide di crema Chantilly, e picchiettatela, quà e là, con piccole fragole. Crostonate il piatto con gelatina alla fragola.

3935. — Timballo pasta di mandorle per gelati.

Fate cuocere in un ponzonetto Kg. 1,500 di zucchero; cotto alla cottura croccante del caramello, aggiungete 750 gr. di mandorle dolci sbucciate, peste con un decilitro e mezzo d'acqua e passate per setaccio; rimestate fuori del fuoco, rimettetelo su fuoco lento, sempre rimestandolo fino a che avrete una pasta consistente, versatela sopra marmo, lasciatela raffreddare, però sempre rimestandola acciò non formi grumi; ritiratela entro recipienti di porcellana. Fate tanti cannelli di 2 cent. di diametro quanti bastano per collocarli attorno ad un modello liscio per sciarlotta; fateli seccare nella stufa, collocateli assieme mediante diaccia montata (si ottiene questo amalgama con zucchero e albumi d'uovo, ottenendo una pasta leggera), formate pure il fondo, con un disco di 3 cent. più largo del modello e mettetelo in stufa a seccare; mascheratelo sull'orlo con pistacchi tritati, e collocate il timballo sopra. Sopra ogni cannello collocate una ciliegia, e decorate il timballo in diaccia rosa. Al momento di servire riempitelo di un gelato alla crema di mandorle.

3936. — Timballo alla Chateaubriand.

Pestate 150 gr. di mandorle dolci pelate, con 2 uova; passatele per setaccio, pesate e collocate sul tavolo 150 gr. di zucchero in polvere, 150 gr. di farina, la buccia d'un limone tritata e 75 gr. di burro; unite tutto assieme formando una pasta consistente come la pasta frolla; lasciate riposare, spianate la pasta dello spessore di 6 mill., tagliate fuori 12 dischi di cent. due e mezzo di diametro; col resto della pasta fate una striscia unita, dell'altezza del modello, che adopererete per confezionare il timballo e cuocete in forno tagliate le strisce ancora calde di cent. due e mezzo di larghezza; quando i dischi e le strisce saranno fredde, poggiatele, accavallandole entro il modello a timballo: i dischi in fondo, le striscie nelle parti, collandole con diaccia; fatelo seccare, ed al momento di servire, riempitelo con un gelato detto Chateaubriand, fatto con gelato alla crema vanigliata, con pere tagliate a quadretti, mele, ciliege ed albicocche siroppate. Sformatelo sopra salvietta, e con un pennello intinto nella marmellata d'albicocche fateci una velatura.

3937. — Timballo di marenghe.

Montate a neve 6 albumi d'uovo, mischiate 300 gr. di zucchero in polvere, una cucchiaiatina di zucchero vanigliato; mescolate agli albumi lo zucchero, formando una pasta liscia; collocatelo entro un sacco con un cannello grosso in fondo, formate 7 circoli del diametro di 14 cent. sopra placche debitamente imburrate ed infarinate, su cui avrete già segnato i 7 circoli; fateli cuocere a forno non troppo caldo; quando saranno cotti, uniteli uno sopra all'altro, collandoli con diaccia; collocateli sopra un fondo di pasta frolla di 16 cent., passando i bordi in un trito di pistacchi. Riempitelo con panna montata alla vaniglia, oppure alla nocciuola, al cioccolatto od al pistacchio.

3938. — Timballo di marenga in foggia d'alveare.

Fate 7 dischi, come sopra, preparandoli comé per il timballo, fatene altri 7 in gradazione più piccoli, di maniera che si possa collocarli uno sopra l'altro formando una piramide;

uniteli assieme e con marenga colorata gialla, fateci delle scannellature col sacco, imitando la paglia dall'alto in basso, spolveratelo di zucchero e fatelo seccare a forno tiepido. Per imitare le api, prendete un pistacchio per formare il corpo, un grano d'uva di Corinto per la testa che attaccherete con diaccia gialla, le ali le formerete con mandorle sottilmente tagliate. Mettete sopra al disco un gelato di forma capace per formare l'interno dell'alveare; copritelo col suddetto alveare, e servitelo (*V. figura 158*).

Fig. 158. — Timballo di marenga in foggia d'alveare.

3939. — Torta " Peloponnesa „.

Avrete un biscotto soffice al pistacchio vanigliato, diacciato con fondente verde pallido al maraschino e ben decorato. Mettete in una bacinella 8 tuorli d'uovo, con 8 cucchiaiate d'acqua e 150 gr. di zucchero. Montate questo composto a debolissimo fuoco, fino a dimostrarsi schiumoso ed abbastanza legato; allora ritiratelo, continuando a montarlo fino a che diventi completamente freddo. Aggiungete al composto 150 gr. di pistacchi, pestati con qualche cucchiaiata di panna; preparate un lattemiele (*Crême Chantilly*) con 200 gr. di panna e 100 gr. di zucchero al velo, riunite il tutto, operando sul ghiaccio, cospargendo il composto con maraschino, quindi collocatelo in uno stampo a bomba che seppellirete sotto ghiaccio e sale, almeno per 4 ore. Nel medesimo tempo preparate degli spicchi di mandarino e delle olive verdi fatte con pasta di pistacchi e mandorle. Poco prima del

servizio, passerete gli spicchi di mandarino e le olive di pasta di pistacchio in un chiarissimo caramello. Con queste formate una piccola corona che porrete sopra il biscotto decorato che avrete già messo su piatto con tovagliolo. La bomba va nel centro della corona, guarnitela con una spadina adorna di un'albicocca.

3940. — Sciarlotta all'arlecchina.

Guarnite il fondo d'uno stampo con un disco di carta bianca, e la sciarlotta modellata all'ingiro co' montanti di genovese diacciati: bianco, rosa e verde pistacchio, alternandoli. Fate rappigliare degli apparecchi di bavarese: fragola, cioccolatto, pistacchio ed albicocco in cerchi da flano posati su carte oliate. Dettagliate questi apparecchi in grossi dadi, mescolateli ad un apparecchio di bavarese un po' liquida; guarnite la sciarlotta, e fatela rappigliare. Quando la sciarlotta l'avrete smodellata, ritirate il disco di carta, e rimpiazzatelo con un fondo in pasta secca, diacciata e decorata con frutta candite.

3941. — Sciarlotta alla " Chantilly „.

Si eseguisce con quelle cialde, dette *gaufrettes* dai francesi, fatte aderire direttamente su fondo in pasta secca. Guarnite con panna montata zuccherata e vanigliata, montandola a piramide. Finite con un punteggiato alla crema leggermente tinta in rosa.

3942. — " Sciarlotta „ alla Della Torre.

Dosi: Gr. 400 di zucchero; gr. 200 di farina di semola; gr. 75 di fecola; gr. 200 di burro sciolto e 12 uova intiere. Montate le uova collo zucchero ed essenza di limone, a bagnomaria; poi, a freddo, unite la farina ed il burro.

Procedimento: Colle suddette dosi fate un biscotto che cuocerete negli stampi a cilindro, in forno regolare. A giusta cottura, ritiratelo e lasciatelo raffreddare, indi con un taglia pasta rotondo tagliate il biscotto dalla parte più larga, e vuotatelo bene, inzuppatelo leggermente nell'alkermes o nel maraschino. Avrete pronta della panna montata fresca e ben solida, mischiate con qualche cucchiaiata di polvere di croccante di nocciuola, indi riempite il biscotto a strati, fra la panna e la pasta che avrete estratto dall'interno del biscotto, e questa ben imbevuta d'alkermes, e così finchè sia pieno, poi coprite col suo coperchio di biscotto che avrete avuto cura di levare intatto. Capovolgetelo sopra una piccola lastra liscia, e decoratelo, con un sacchetto a tasca, di panna montata alla vaniglia e punteggiata di ciliege candite ed angelica. Così finito, mettetelo un poco su rialzo, sotto campana coperta di ghiaccio, per circa due ore. Servitelo poi con un cordone di salsa crema ben ghiacciata e corretta col cognac, e dei crostini a punta decorati col suddetto biscotto, che avrete preparati con la medesima pasta.

3943. — Sciarlotta alla Valentina.

Fate cuocere della pasta a biscotti sopra una lastra ben burrata, distesa per un cent. di spessore, ghiacciatene una parte con ghiaccia rosa, l'altra con ghiaccia cioccolatto, tagliatela a quadretti e foderate uno stampo liscio, formando una scacchiera. Riempite con una bavarese alla vaniglia cui avrete aggiunto due cucchiaiate di zucchero bruciato e 100 gr. di uva di Malaga; mettetela a gelare e servitela contornata di pasticceria.

3944. — Sciarlotta regina.

Prendete gr. 250 di farina ed una cucchiaiata di fecola; gr. 250 di zucchero; gr. 200 di burro; gr. 100 di estratto di caffè Moka; un bicchierino di cognac; n. 6 tuorli d'uovo e gli albumi montati alla neve. Con questo apparecchio fate un biscotto che cuocerete in stampo da sciarlotta. Freddo, svuotatelo nel mezzo, e riempitelo di panna montata al cacao e vaniglia, legata con gelatina come una bavarese. Decorate bene il biscotto all'esterno con marmellata e frutti canditi; contornate con quarti d'arancia ripieni di gelatina di frutta rossa al gusto di alkermes.

3945. — Sciarlotta alla Rinascenza.

Tappezzate, all'ingiro solamente, con rettangoli di genovese bianca e rosa. Il fondo dello stampo coperto da un disco di carta bianca. Riempite con un apparecchio di Bavarese vanigliato, addizionato di: ananasso a dadi, fragole silvestri, albicocche, pesche (quest'ultimi due, crudi, sbucciati e tagliati a fette sottili), tutti macerati nel kirsch, qualche momento prima. Smodellate, e sostituite al disco di carta del fondo con una bella fetta rotonda di ananasso decorata con frutta.

3946. — Pasticcini di pesche alla Voltorre (1).

Ad una dozzina di belle pesche, non troppe mature, levate il nocciolo (servendovi di un cava verdure), evitando il più possibile di romperle. Mettetele a macerare con sciroppo al maraschino e limone (quest' ultimo per evitare che si anneriscano), durante un paio d'ore sul ghiaccio prima del servizio. Da una torta margherita levate tanti medaglioni, quante sono le pesche, alti 2 cent. per 9 di circonferenza; inzuppateli lievemente nel siroppo al maraschino, passateli in una ghiaccia cotta, decorando l'orlo leggermente con frutta candita. Sgocciolate le pesche, riempitele con gelato di vaniglia e deponetele nel mezzo dei medaglioni.

3947. — Pere alla veneziana.

Tagliate delle buone pere in forma di spicchi di mandarino; cuocetele in un leggero siroppo alla vaniglia; dopo raffreddate, scolatele per bene, bagnatele con *kirsch*, oppure con maraschino e mettetele su ghiaccio. Fate una buona crema alla vaniglia, detta all'inglese; quando sarà ben fredda, aggiungetele mezzo litro di lattemiele. Disponete a strati la crema e le pere in un piatto o coppa di cristallo; seminateci sopra dei pistacchi triti; guarnite con anelli di pasta genovese diacciati col kirsch o col maraschino; collocate nel centro di ciascun anello una bella ciliegia candita e servite ben freddo.

3948. — Pere alla sultana.

Sbucciate e fate cuocere le pere in un siroppo vanigliato; fatele raffreddare nel ghiaccio. Sgocciolatele e montatele in una coppa di cristallo, alternandole con del gelato

(1) *Voltorre, paesello sulle sponde del lago di Varese, rinomato per le sue pèsche, che oltre al grato e profumato sapore, si distinguono per il loro spiccato colore roseo.*

vanigliato, modellato col cucchiaio. Decorate con ciliege candite e mandorle mondate. Montate su zoccolo in ghiaccio intagliato, ed al momento di servire, ricoprite le pere con una cupola di zucchero sormontata da un pennacchietto in zucchero filato.

3949. — Mele alla parigina.

Sbucciate e dividete a spicchi 8 mele ranette; fatele cuocere con burro e zucchero in polvere; montatele su una sfoglia fatta con pasta genovese, tagliata di forma rotonda e leggermente imbevuta di kirsch. Ponete, tra cadun strato di mele, due o tre cucchiaiate di marmellata d'albicocco. Velate con marengata e fate diacciare al forno.

3950. — Pesche alla cardinalesca.

Imbianchite 8 belle pesche, per poterle sbucciare e metterle ad affogare in un sciroppo vanigliato. Fatele raffreddare su ghiaccio; sgocciolatele e montatele in una vaschetta di cristallo. Velatele completamente con una salsa di fragole fresche che avrete messa a raffreddare su ghiaccio. Cospargete di mandorle monde e sfilettate. Contornate la coppa con ghiaccio tritato a neve.

3951. - Macedonia di frutti e macedonia svedese.

Fate cuocere: pere a quarti, ciliege, prugne, lamponi, fragoloni, pesche (ed in generale tutti i frutti della stagione), in un siroppo a 25 gradi, con un baccello di vaniglia; indi scolateli ed asciugateli. Unite, a bagnomaria, 700 gr. di siroppo infuso con vaniglia e 700 gr. di gelatina chiarificata; fate rapprendere, dentro forma apposita, in ghiaccio, uno strato di gelatina, indi disseminate i frutti, rimettete della gelatina, fate rapprendere, e così di seguito fino a forma riempita; lasciate in ghiaccio 2 ore, e servite con pasticceria.

La *Macedonia Svedese* è una Macedonia di frutti montata in stampo a bozzolo, con gelatina al kirsch o al maraschino.

3952. — Mastello o paniere alla Chantilly.

Eseguitelo con biscotti al cucchiaio, fatti aderire mediante zucchero cotto al croccante, su fondo in pasta secca. Circondate il mastello di cordoni di pasta di mandorle al cioccolatto, onde imitare i cerchi del mastello, e mettete, nel mezzo dei lati, 2 biscotti forati sorpassanti gli altri. Se invece desiderate fare paniere o corbello, procederete medesimamente, soltanto che vi adatterete, invece dei cerchi, un manico ricurvo ad ansa, fatto con zucchero filato torto a corda, e adorno di fiori in zucchero, e foglie d'angelica, con gala di nastri in zucchero filato. Guarnite, sia il mastello che il paniere, con crema Chantilly vanigliata, e decorate al cornetto con la medesima crema leggermente tinta in rosso.

3953. — Pesche alla " Grand Hôtel „.

Prendete delle belle pesche (non duracine) gettatele in acqua bollente, per sbucciarle bene (questa operazione basta anche per la cottura); passatele nell'acqua fredda, e quando saranno fredde, sbucciatele e ponetele in sciroppo vanigliato a 25 gradi. Lasciatecele dentro circa due ore, poi sgocciolatele. Con una pinza in ferro fate sortire il nocciolo, badando di non rompere la pesca; fatta questa operazione, preparate delle mandorle

alla perlina, in quantità secondo il numero delle pesche che vorrete preparare; fatta questa perlina e fredda che sia, pestatela nel mortaio riducendola in polvere, unitele un pezzetto di burro fresco e un po' di maraschino; con questo apparecchio riempite le pesche rimpiazzando il nocciolo. Disponetele sopra una placca di rame, alla distanza di due cent. l'una dall'altra, velatele con una gelatina al maraschino quasi rappresa, per modo che restino tutte ben coperte e liscie. Al momento di servirle, riempite per due terzi, delle cassettine rotonde di carta ricamata, con gelato alla vaniglia, e sopra disponeteci della gelatina di ribes e delle mandorle toste filettate. Sopra queste disponete le pesche, applicandovi la foglia e un pezzo di stelo fatto in zucchero e precedentemente preparato. Servite sopra zoccolo di ghiaccio naturale, coprendo il tutto con zucchero filato rosa.

3954. — Pere all'imperatrice.

Cuocete, in abbondante latte, un poco di riso; appena sarà a giusta cottura, colatelo nello staccio e dopo qualche istante immergetelo in un forte e profumato sciroppo a 25 gradi, lasciandovelo per qualche ora. Preparate intanto, a parte, una leggera bavarese profumata e legata a cognizione d'arte, indi levate il riso dallo sciroppo e mischiatelo con questo composto; stampatelo entro bordure liscie o scannellate con un fondo leggero di gelatina d'arancia leggermente decorato, mettete lo stampo in ghiaccio e, al momento di servire, rovesciate lo stampo sul piatto, levando così il composto; empite il centro della bordura di pere sciroppate, diacciate e marcate con mandorle dolci e pistacchi.

3955. — Pere alla marchesa.

Cuocete delle pere al sciroppo e ritiratele a freddo; fate una purèa di marroni alla vaniglia, formate una bella piramide nel mezzo del piatto e contornate colle suddette pere; guarnitele con della marmellata e ciliege confettate, al momento di servirle salsatele con siroppo di kirsch. Servitele fredde.

3956. — Frutte rinfrescate al Kirsch.

Sbucciate e tagliate a grossi dadi delle pere crude, ottime, ben mature; similmente procedete con delle pesche bianche, duracine, moscate, anch'esse crude e ben mature; aggiungeteci delle mezze albicocche, sbucciate e mature, qualche dado di ananasso in composta, delle ciliegie pure in composta e ben sgocciolate, qualche prugna « regina claudia » in composta e ben verde, oppure di quelle di Damasco, dette « Mirabelle », od altro frutto di stagione. Mettete il tutto in una grande compostiera di cristallo, oppure in un timballo d'argento per soffiati; inzuccherate leggermente, spruzzate con del buon *Kirsch* (oppure con maraschino di Zara), e mettete per un'ora in ghiaccio. A parte, marinate nel kirsch delle fragole, che porrete in seguito al dissopra delle altre frutta, in bella vista. Al momento di servire, pestate ben fino (anzi arruotate a macchina) del ghiaccio lavato, ponetelo sul piatto d'argento, e su questo collocate, profondandovelo, il timballo contenente le frutta marinate; aggiungete un po' di kirsch e servite.

3957. — Sopa de Santa Teresa (*Cucina Spagnuola*).

Burrate un piatto saltiero oppure una tortiera a bordi elevati; situateci sul fondo 200 gr. di biscotti (savoiardi, oppure al cucchiaio), tagliando quelli dello strato superiore

per modo da formare, situati a posto, una stella. Diluite, in una bacinella, 200 gr. di zucchero in polvere con 7 tuorli d'uovo, un po' di cannella in polvere, la buccia raschiata di una melarancia, ed aggiungete 4 decil. di latte. Versate, poco a poco, quella miscela sui biscotti fino a completo esaurimento; avanzate la tortiera in forno di calor moderato; 5 a 6 minuti dopo, spolverate la superficie con dello zucchero e cospargeteci pure qualche presa di nocciuole abbrustolite e frantumate. Servitela diaccia.

3958. — Frittata soffiata norvegiana a sorpresa.

Lavorate in una terrina 125 gr. di zucchero in polvere con 5 tuorli d'uovo e l'interno d'un baccello di vaniglia. Mescolate, ventilando con cucchiaio di legno, fino a che la

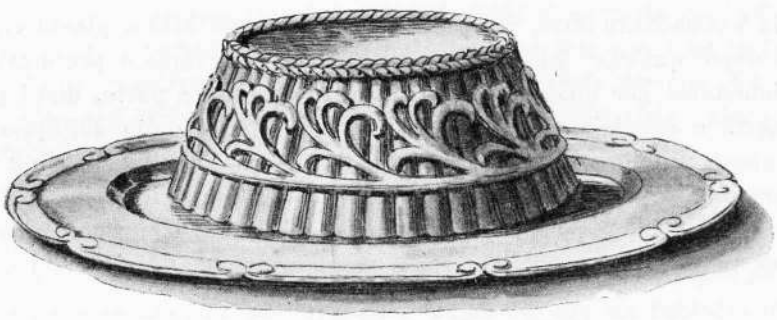


Fig. 159. — Frittata soffiata norvegiana a sorpresa.

miscela sia ben omogenea. Aggiungete gli albumi di 10 a 12 uova montati a neve ben ferma. Situate su di una sfoglia di genovese imbevuta di kirsch o di maraschino, circa un litro di gelato « Plombière », ben fermo, che tamponerete con un pannolino onde foggiarlo di forma oblunga. Velate, anzi « mascherate » il tutto con uno strato regolare dell'apparecchio a frittata soffiata, che liscierete colla spatola e decorerete col cornetto. Spolverate con zucchero a diaccia, e spingete, durante 5 minuti circa, o poco più, in forno caldissimo (*V. figura 159*).

NB. — Questa frittata soffiata è molto resistente. Essa rimane in forma assai più lungo tempo che quella ordinaria, che necessita lo scaldavivande caldo sotto per mantenersi gonfiata (V. fig. 58, pag. 495 del 1° vol.). È l'inviluppo degli albumi d'uova montati che impedisce al gelato interno di fondere. Questo fenomeno di paradosso termico venne scoperto per caso, nel 1804, dal fisico inglese, il conte Tompson de Runfort, che avendo istituito delle esperienze sulla conducibilità termica, immaginò di coprire con uno strato di albume d'uovo montato, un « pezzo duro » gelato, e di metterlo nel forno caldo. Egli trovò che l'aria imprigionata nelle uova bastava ad arrestare gli effetti del calore. Questa esperienza di fisica termica, dal gabinetto del conte di Runfort passò nella pratica cucinaria e venne inventata la paradossale frittata che abbiamo descritto, dove il freddo e il caldo si combinano, all'inverso dei gelati « freddi-caldi » del lorismo siciliano.

Però anche le cose ottime durano fatica ed impiegano del tempo a diffondersi e perfezionarsi; perciò è solo da un ventennio che la pratica dulciaria e gelatiera combinata istituì queste vivande deliziose dove il gelato, misto a frutti canditi, viene servito su d'una genovese imbevuta di liquori profumati. Anzi, perfezionandosi la manipolazione, ai gelati ordinari vennero sostituite delle spume leggere, dei biscotti gelati che aumentano la delicatezza di questa frittata, che può essere svariatamente confezionata, sia con gelato al cioccolato invece della *Plombière*, sia con una spuma pralinata, sia con una spuma alle violette candite (*pralinées*), sia imbevendo la genovese di kümmel, per ottenere la *Frittata soffiata alla Tzarina*.

3959. — Crema rovesciata.

Ad un litro di latte bollito addizionate 300 gr. di zucchero. Versate su 4 uova intiere e 8 tuorli frullati in terrina. Togliete la spuma prodottasi, passate per garza e versate in stampo burrato. Fate affogare in bagnomaria ed al coperto, senza alcuna ebollizione, in rapporto di 50 minuti per stampo di un litro. Lasciate raffreddare prima di smodellare per assicurare l'intasamento della crema.

Con la suddetta formola tipo si possono ammannire le più svariate *Creme rovesciate*, profumandole ai varii odori e sapori d'infusione, quali: avellane, caffè, cioccolatto, arancio, pralina o mandorle tostate, vaniglia, caramello, ecc.

3960. — Crema rovesciata " Opera „.

Apparecchio di crema rovesciata pralinata, fatto affogare in stampo istoriato. Smodellate su piatto, e guarnite il centro con lattemiele (*Chantilly*), disposto a cupola, e profumato alle violette candite. Come orlatura (*bordure*), ponete delle belle fragole macerate nel siroppo di kirsch sulla bordura. Ricoprite con un velo di zucchero filato.

3961. — Crema alla Chantilly.

Panna fresca montata colla frusta, zuccherata in ragione di 250 gr. per litro. Profumatela con odore di vaniglia, o con essenze di frutti, specialmente d'ananasso, ed apprestatela all'ultimo momento, il più che possibile.

3962. — Crema alla fiorentina.

Crema al caramello pralinata; sformata su piatto di servizio, e decorata con crema Chantilly all'alkermes di Santa Maria Novella o di Val d'Ema, e seminata di pistacchi triti.

3963. — Crema alla viennese.

Apparecchio composto di 8 decil. di latte con odore di vaniglia, 200 gr. di zucchero, 2 decil. di siroppo caramellato (100 gr. di zucchero cotto al caramello biondo, e sciolto in 2 decil. d'acqua), 4 uova e 6 tuorli. Passate per stamigna, e fate affogare come di regola (V. pure form. 4040, a pag. 688, messa per errore nelle calde).

3964. — Crema " Malakoff „.

Tagliate in fette, non troppo doppie, del biscotto genovese, come anche dei frutti canditi: albicocche, regine claudie, ananasso e ciliege intiere. Preparate una buona crema inglese, piuttosto spessa e profumata, di buon gusto, finita leggermente con crema doppia e lasciatela in fresco. Mettete in ghiaccio una casserola per soffiato. Bagnate il biscotto; metà con rhum, kirsch, oppure curaçao, formate il fondo della suddetta casserola con biscotto, poi formate un piccolo strato della crema preparata e frutti canditi; e, così di seguito, alternativamente, quasi arrivando all'altezza della casserola; in ultimo, velate il disopra con un buon strato di gelatina di lamponi e poi completate la copertura con panna montata alla vaniglia che servirà per decorare la superficie. Lasciate bene congelare (*frapper*) in ghiaccio sino al momento del servizio. Servite dentro una griglia in argento per soffiati posta sopra un piatto tondo con eleganti salviette.

3965. — Crema alla creola.

Apparecchio per Bavarese, addizionato, per litro, di 250 gr. di riso cotto nel latte con zucchero e odore di vaniglia. Fate rappigliare in stampo con vano (bozzolo o bicchiere). Sformate e mascherate a cupola con crema Chantilly all'ananasso. Decorate colla medesima crema, ed orlate con della genovese ritagliata a denti di sega.

3966. — Superna pralinata alla Colombiè (1).

Abbiate: 6 uova intiere; mezzo litro di latte; 300 gr. di mandorle pralinate alla vaniglia; 100 gr. di zucchero a pezzi; un quarto di baccello di vaniglia; 200 gr. di zucchero granelloso o semolino.

Procedimento. — Pestate le « praline » nel mortaio e passatele per setaccio; ripestate le mandorle tostate che non passarono pel setaccio, con la metà dello zucchero a pezzi, ripassate ancora. Pestate per la terza volta e ben fino ciò che rimane. Mescolate il tutto. Montate ben fermi i 6 albumi d'uovo. Versate la miscela, sotto forma di pioggia, sugli albumi montati, e mescolate ancora « tagliando gli albumi », avendo cura di « ricascarli » il meno possibile; avrete così un buon marengaggio pralinato. Prendete 100 gr. di zucchero semolino, versatelo dentro uno stampo da sciarlotta, di 12 cent. circa di diametro; posatelo su fuoco moderato, e fate fondere lo zucchero al caramello ben brillante e dorato; fate pencolare lo stampo, per modo da velare internamente tutta la parete; poi, appena sarà un po' freddo, rovesciatelo sul marmo, onde far sgocciolare il superfluo dello zucchero. Versate nello stampo il marengaggio pralinato, ponetelo in bagnomaria nell'acqua bollente, e fatelo cuocere a forno temperato, durante 25 a 30 minuti, osservando che il « dolce » dev' essere un po' resistente alla pressione del dito. Lasciatelo riposare ancora nell'acqua e fuori dal fuoco, durante un quarto d'ora. Lavorate in una casserola i 150 gr. rimasti di zucchero semola, con 6 tuorli d'uovo, durante 5 minuti; aggiungete la vaniglia ed il latte bollente. Ponete il recipiente su fuoco moderato; rimestate sino ad inizio dell'ebollizione. Versate questa crema dentro compostiera o su piatto rotondo fondo. Rimestate per raffreddare la crema. Rovesciateci il dolce sopra e servitelo.

3967. — " Flamri „ o " Flummery „.

Tanto la dulciaria francese che inglese hanno questi budini o migliacci freddi di riso o di tapioca o di sagù con gelatina.

Apparecchio : 250 gr. di semola fina versata a pioggia in mezzo litro di vin bianco e mezzo litro d'acqua in ebollizione. Concedete 20 minuti di cottura; poi aggiungete all'apparecchio 300 gr. di zucchero in polvere, 2 gr. di sale, 2 uova intiere, e 6 albumi montati a neve. Versate in stampo burrato a coste o strisce, affogatelo in bagno maria, e lasciatelo raffreddare prima di sformarlo. Velatelo con una purèa cruda di frutti a piacere: fragole, ribes, lamponi o ciliege.

3968. — Monte bianco di marroni.

Sbucciate completamente un kg. di bei marroni; fateli cuocere nel latte, con zucchero ed un baccello di vaniglia. Sgocciolateli, passateli per setaccio sopra uno stampo per

(1) *Augusto Colombiè il rinomato* chef *e professore d'arte cucinaria a Parigi.*

savarini. Smodellate questa bordura, che dev'essere vermiforme, su d'un piatto rotondo e guarnite il centro con una crema Chantilly, ossia lattemiele, abbondantemente vanigliato, e lisciato cupoliforme. Decorate col cornetto. Servite diaccio.

3969. — Monte bianco di fragole.

Crema Chantilly vanigliata, molto consistente, addizionata (per litro) di 100 gr. di piccole fragole di bosco, macerate in siroppo vanigliato freddo, e ben sgocciolate. Montate a cupola, circondate la base con grosse fragole rotolate nello zucchero semolino, e decorate la superficie con mezze fragole grosse. Servite diaccio.

3970. — Spumette vanigliate co' pistacchi.

Lavorate 4 tuorli con 100 gr. di zucchero in adatta casserola; unite mezzo baccello di vaniglia, o un po' di buccia fina di limone o di arancia per dare odore a un decil. di latte, confezionate la solita crema pasticciera, e passatela pel cornetto. Decorticate gr. 100 di pistacchi, e pestateli nel mortaio di porcellana, unendo, poco a poco, la crema; passate 2 volte per setaccio. Liquefate gr. 300 di burro fino, e purificatelo; versatelo in una terrina, uniteci altri 4 tuorli e montate per bene, tenendo il recipiente sul ghiaccio. Unite, poco a poco, la crema ai pistacchi, 200 gr. di zucchero al velo, mezzo decilitro di maraschino, e del lattemiele quanto basta per rendere spumoso il composto. Montatelo, dividendolo in piccole tazze, che metterete nell'armadio a ghiacciaia, e nel momento di servire, spolverizzate le spumette leggermente con brillantina.

3971. — Spumette al cognac.

Elementi: burro gr. 300; tuorli d'uova n. 8; zucchero al velo vanigliato gr. 250; mezzo decilitro di cognac; lattemiele cucchiaiate n. 3.

Procedimento: liquefatto il burro, lasciatelo depositare, se occorre, versate la parte purificata in recipiente di terra; unite i tuorli d'uovo montati per bene col burro, operando in luogo fresco; ottenuto questo risultato, unite, poco a poco, lo zucchero ed il cognac, lavorando sempre il composto; all'ultimo istante unite il lattemiele; assaggiate se la miscela è perfetta; versatela in piccole tazze di cristallo, tenendole in ghiaccio fino all'ora di servizio.

3972. — Spumette al cioccolatto.

Elementi: burro gr. 300; tuorli d'uova n. 8; zucchero al velo gr. 200; cioccolatto gratuggiato gr. 200; mezzo decilitro di curaçao e lattemiele 3 cucchiaiate.

Procedimento: operate come sopra, unite insieme allo zucchero anche il cioccolatto, indi il lattemiele, bastante per rendere spumosa la miscela. Riempite, per due terzi, delle piccole tazze, indi coprite garbatamente con lattemiele; serbatele in ghiacciaia fino all'ultimo momento. Spolverizzate il lattemiele con zucchero vanigliato e servite.

3973. — Pastine piccole " Perfette „.

Dosi: Mandorle 125 gr.; zucchero in polvere 125 gr.; vaniglia in polvere 10 gr.; albumi d'uovo battuti n. 4.

Procedimento : Tostate leggermente le mandorle nel forno, poi raschiatele colla raspa per polverizzarle, mescolate lo zucchero in polvere colla vaniglia, quindi incorporate, delicatamente il tutto ai 4 albumi d'uovo ben montati fermi a neve. Disponete questa pasta su placca burrata ed infarinata formando due sfoglie quadrate d'eguale grandezza, che farete cuocere al calore di forno moderato. Allorchè saranno cotte e raffreddate, copritene la superficie con un leggero strato di crema al burro di cioccolatto pralinato e situate le due sfoglie l'una sull'altra, e colla medesima crema ricoprite intieramente questa sfoglia. Mettetele in seguito sul ghiaccio oppure in luogo fresco; ed appena la crema sarà consistente, dettagliate in piccoli quadrati e diacciate con fondente di cioccolatto.

3974. — Dolce "Giovane Italia „.

Preparate una bordura per Savarini, come di regola; profumatela al kirsch; velatela d'una lucida marmellata d'albicocche, e perlatela con delle briciole di nocciuole tostate leggermente. Adagiatela sopra un piccolo rialzo, guarnitela all'ingiro con dei mandarini foggiati a panierini e ripieni di gelatina alla « miscela » di frutta. Guarnite il centro con una crema « faldacchiera » alla vaniglia. Questa crema « faldacchiera », di specialità siciliana, si ottiene mettendo, in una casseruolina, 8 tuorli d'uovo freschissimi, aggiungendo 8 mezze conchiglie d'uova ripiene d'acqua profumata alla vaniglia e 200 gr. di zucchero fino. Questo composto portato su moderatissimo fuoco, e tramenandolo continuamente con una spatola di legno, si lascia fino a che cominci a bollire. Allora si ritira dal fuoco, continuando a dimenare fino a completo raffreddamento. A tal punto è reso spumoso; aggiungete allora 100 gr. di panna montata, in gelo, e servitevene per riempire l'interno del biscotto.

3975. — Dolce Vittoria.

Dosi : Grammi 475 di zucchero; gr. 375 di farina di semola; gr. 75 di fecola; gr. 300 di mandorle dolci; gr. 250 di burro chiarificato alla nocciuola; n. 10 uova intere.

Operazione : Montate a bagnomaria le uova collo zucchero; ed a giusta consistenza, aggiungete la farina e le mandorle toste al forno e polverizzate, ed il burro; amalgamate il tutto leggermente e cuocete nei stampi per Savarini a forno regolare. Freddo, svuotate il dolce nel mezzo, e riempitelo di panna fresca montata, al gusto di vaniglia; riversatelo poi sul piatto e mascheratelo leggermente con marmellata d'albicocche, e per ultimo guarnitelo con delle piccole mele cotte al siroppo, e delle fragole di montagna. Servite il tutto ben freddo con qualche cucchiaiata di poncio al cognac.

PARTE TERZA.

Dolci per piatti da portata.

Questi dolci, che costituiscono i piatti zuccherati da portata, li abbiamo fatti precedere dalle varie formole per confezionare le *paste di base* ed anche quelle più comuni, sia di pasticceria come per uso di cucina. Troveranno nuovamente posto anche i grossi *babà*, i *savarini*, le *genovesi*, i *briozzi*, le varie *torte* e *foccaccie* decorate, i lavori in *croccante* ed in *marengato*, ecc.

Sotto il nome di *Dolci fantasia*, noi intendiamo quei Gattafuri o Paste, come ben si dice oggi in toscana, ossia pasticcerie formate di un sol pezzo grosso e che rappresentano i più svariati soggetti estetici

possibili a ridursi in una specie di plastica dolce. Tali ad es. il *Ceppo* (Gateau de Noël); la *Pasta degli sponsali* (Gateau o Galette de Mariage); la *Pasta Melone* (Gateau Cantaloup o Cantale); la *Pasta pannocchia di granturco*; la *Pasta Fungo Ceppatello* ed insieme ad esse tutti i panieri, i mezzi ananassi od intieri, le pere, il *Gateau Malaga* ed un'infinità di dolci suggeriti dalla fantasia dell'artista. Del resto al giorno d'oggi una classifica esatta è molto difficile. Seguiranno, per completare, le *Paste da credenza*.

Degli impasti.

Si chiama impasto un miscuglio di farina (1), con acqua, burro, zucchero, uova, ecc., i quali entrano per la confezione delle paste sfoglie, mezze paste, paste da credenza, da briozzi, da timballi, ecc.

3976. — Pasta sfogliata.

La *pasta sfogliata* (*Feuilletage* dei francesi) è caratterizzata da vari foglietti di paste sottili sovrapposti, tantochè una stiacciata ben fatta, quadrata o rettangolare, rassomiglia ad una rametta di carta che non sia stata sottoposta al torchio di pressione.

Dosi: 500 gr. di burro fresco e ben sodo; 500 gr. di farina di semolino; un quarto di litro d'acqua fresca e filtrata; 8 gr. di sale fino; un bicchierino di rhum.

Operazioni: Disposta la farina a cumulo sulla spianatoia, col pozzetto nel centro, versate in questo cratere, il sale, il rhum, un po' di burro, grosso come un piccolo uovo. Lavorate questo colla farina nel mezzo, aggiungendo un po' d'acqua; quindi, colla rimanente, fate in modo che la farina se ne imbeva, poco a poco, avendo cura che non si sparga fuori, il che farebbe diminuire il condimento. Pigliate e rotolate la pasta, spingendola, a piccole quantità, in avanti col palmo della mano destra, e premendola contro la spianatoia, collo scopo di ben mescolare e raffinare la pasta. Quindi raccoglietela in un sol blocco, ben unito, colle due mani; spolverate la tavola, date 2 o 3 tagli profondi nel pastone onde rilasciare la pasta, e lasciate riposare, durante un quarto d'ora, riparata dall'aria. Frattanto, se il burro (quello rimasto, cioè: circa 450 gr.) fosse molto sodo, lavoratelo un poco sull'angolo della spianatoia, alquanto inumidita, come pure le mani; se, invece, fosse molle, asciugatelo tra due salviette spolverate di farina. Poscia, col matterello, stendete la pasta, ponete il burro nel mezzo, rialzate i 4 angoli della pasta per racchiudervi il burro nel centro; spolverate di farina la spianatoia e tirate la pasta, spianandola ed allungandola col matterello, senza però troppo premere, onde non ne esca fuori il burro ed impedisca alla sfogliata di montare come conviene. Ripiegate i due capi della pasta nel mezzo, e l'uno sull'altro, il che costituisce tre piegature sovrapposte. Spolverate con altra farina la tavola e praticate, nel senso opposto della prima piegatura, l'identica manipolazione colla pasta. Poi lasciatela riposare un quarto d'ora al fresco e ricoperta d'un lino. Avrete così dato 2 « giri » alla pasta; ne resteranno a dare ancora 4 perchè la sfogliata sia completa. Laonde voi rinnovellerete la suddetta operazione ancora per 4 volte, avendo cura, fra ogni « giro », di lasciare mezz'ora di riposo alla pasta,

(1) *Tra le farine esotiche di cui sovente può occorrere il nome, abbiamo — oltre alla fecola di legamento detta* corn flour *— l'*hovis flour, *che è una farina speciale per la confezione di pane scuro e di biscotti, costituito da un miscuglio di farina di frumento con una parte di germoglio di granella di grano. Il Mondamin è il titolo del brevetto, per la Germania, del* flour *Brown e Polson. La* Whole Went *è farina integrale molto nutritiva.*

il che richiede più d'un'ora per ammannire una buona sfogliata. Si avverta che il pastone di sfogliata deve essere mantenuto in luogo fresco, e, nell'epoca di calori estivi, lavorare anche sul marmo gelato, e tenere in serbo la pasta a riposare in armadio frigorifico, perchè si rassodi; così, pure, ogni volta successiva, si danno i due giri il più rapidamente possibile, e si rimette la pasta al fresco. Ottenuta così la pasta di sei giri, non resta che a sezionarla e farne dei pasticcetti sfogliati, delle torte, stiacciatine, boccatine, tortelette, volavani, od altra pasticceria sfogliata.

Una pasta sfoglia, ben condizionata, si può serbare ancora uno o due giorni, purchè in luogo fresco e ben avviluppata; però conviene farla ogni volta che occorre. Colla pasta sfoglia si confezionano i ventivola volantini, crostate e tutti i pasticcini o chicche di pasticceria minuta, specialmente co' ritagli.

3977. - Pasta per pasticci caldi e freddi. — Setacciate un kg. di farina sul tavolo, fate un pozzo nel centro e collocatevi un pizzico di sale (20 gr.), 250 gr. di burro, 2 tuorli d'uovo, 300 gr. d'acqua; amalgamate il tutto facendola ben liscia, lasciate riposare 2 ore e servite per pasticci freddi, crostate, ecc.

3978. - Pasta di credenza. — Setacciate un kg. di farina, 500 gr. di zucchero fuso con 250 gr. di acqua; formate col tutto una pasta dura ben liscia e lasciatela riposare al fresco, servitene per fondi di dolci e per montanti.

3979. - Pasta per foderare tartelette. — Setacciate un kg. di farina, 750 gr. di burro, 500 gr. d'acqua, 30 gr. di sale; mescolate formando una pasta liscia.

3980. - Pasta per foderare timballi. — Setacciate un kg. di farina, 300 gr. di burro, 4 tuorli d'uovo, 20 gr. di sale, 150 gr. di acqua.

3981. - Pasta per fare cestelli fantasia. — Mettete in una casserola 100 gr. di burro, 400 gr. d'acqua, un pizzico di sale, ponete la casserola su fuoco vivo, quando monta il contenuto, aggiungete 250 gr. farina, rimestate col mestolo per qualche minuto; toglietela dal fuoco e mettete l'impasto sopra un tavolo, amalgamateci circa 150 gr. di farina, formate una pasta liscia, lasciatela riposare e servitene all'occorrenza.

3982. - Pasta da tagliatelle per orlature e decorare timballi. — Avrete un kg. di farina setacciata, 25 gr. di sale, 50 gr. di burro impastato con 4 tuorli d'uovo e 4 o 5 uova intere per ottenere una pasta liscia, lasciatela riposare e servitevene all'occorrenza.

3983. - Pasta per budini inglesi. — Snervate 500 gr. di grasso di rognone, tagliuzzatelo fino e pestatelo nel mortaio; setacciate 500 gr. di farina, aggiungete 10 gr. di sale, impastate con 350 gr. di acqua, unitamente col grasso pesto, e formate una pasta piuttosto soda. Questa pasta si usa per budini inglesi di carne e di frutta, cotti a vapore od avviluppati in una salvietta e cotti in acqua per un'ora e mezza.

3984. - Pasta per pasticci all'inglese. — Amalgamate un kg. di farina setacciata, 350 gr. di grasso di rognone pesto e passato, 350 gr. d'acqua, 20 gr. di sale; formando così una pasta liscia; copritela e servitevene al bisogno.

Delle paste lievitate.

3985. - Pasta per briozzi. — Setacciate un kg. di farina, separatene la quarta parte e formate con essa il lievito bagnandola con latte tiepido e 20 gr. di lievito di cereali; collocatelo entro recipiente al caldo per ottenere il doppio del suo volume. Col resto della farina fate un'impasto con otto uova, 20 gr. di sale, 40 di zucchero, date corpo alla pasta, unitele 900 gr. di burro, lavorandola bene onde ottenere una pasta liscia, aggiungete ancora 6 uova, uno per volta, indi il lievito; incorporate bene onde formare una pasta liscia e aderente, mettetela in una terrina e lasciatela lievitare; rompetela onde soffocare il lievito e lasciatela di nuovo raddoppiare il suo volume; rompetela la seconda volta e collocatela, in stufa fredda; dopo 2 ore, formate i piccoli briozzi. La medesima pasta usatela per fare i briozzi « mussollina », collocandola in un modello per sciarlotta liscio, lasciandola lievitare per tre quarti del modello, indi cuocetela a forno temperato.

3986. - Pasta per babà. — Un kg. di farina setacciata, preparata come sopra, 150 gr. di burro, 30 gr. di lievito, 50 gr. di zucchero, 20 di sale, 125 gr. di uva passita smirne, 125 gr. di uva malaga priva di semi, 50 gr. di cedro tagliato a dadolini, 10 uova, 2 bicchierini di rhum, la soluzione di 3 centigrammi di zafferano.

Questa formola di pasta per babà è ricavata da un ricettario di antichi tempi. Il babà era servito coi vini dolci, come la malvasia, il passito di Strevi, il malaga, il moscato di Lunele di Canelli, il vino di Chambave ed altri molti rinomati, ed era il dolce desiderato per far apprezzare questi vini di alta distinzione. Ora si preferisce bagnarli coi siroppi liquorati, contrarî alla legge dell'igiene perchè affaticano lo stomaco.

3987. - Pasta per babà comuni. — Un kg. di farina setacciata, preparata come per la formula 3980, insieme a 550 gr. di burro, 70 gr. di zucchero, buccia di limone tritata, 30 gr. di lievito, 12 uova, 2 decil. di panna, 150 gr. di uva corinto, 150 gr. uva smirne, 100 gr. di cedro tagliato; fate rinvenire, indi riempite il fondo di uno stampo, al quarto di sua altezza, e quando avrà raggiunto i tre quarti mettetelo in forno.

3988. - Pasta per "Savarini„. — La pasta per Savarini non differisce da quella del babà se non che bisogna sia più rammollita e senza frutti. Prendete un kg. di farina, 650 gr. di burro, 20 gr. di sale, 40 di zucchero, 12 uova, 2 decil. di latte, 30 gr. di lievito. Passate la farina sulla tavola, fate un lievito col quarto del suo volume, formate una pasta ben liscia e lavorata colle uova, lo zucchero ed il sale, aggiungete il burro, lavoratela bene dandoci corpo, aggiungete il latte e quando la pasta non attacca più alle mani sarà pronta da mettere sui modelli. Fate rinvenire i Savarini per ottenere il doppio del volume e cuoceteli.

3989. - Pasta per "Kugloff„ viennesi. — Un kg. di farina, 850 gr. di burro, 25 gr. di lievito, 20 gr. di sale, 20 uova, 40 gr. di zucchero, la buccia d'un limone tritata fina. Rammollite il burro in una terrina lavorandolo con un mestolo; aggiungete un uovo, e lavorate con una cucchiaiata di farina, e così di seguito fino ad esaurimento delle uova e della farina; amalgamate bene il tutto, aggiungete il sale e lo zucchero, sciogliete il lie-

vito in un mezzo decil. d'acqua, passatelo per setaccio sopra la pasta e lavoratela ancora; lasciatela rinvenire in luogo tiepido, per 2 ore; collocatene nello stampo ad un terzo d'altezza, lasciate rinvenire e ponete a cuocere nel forno.

3990. - Pasta per piccoli bastoncini e forme diverse per thé. — Un kg. di farina, 500 gr. di burro, 80 gr. di zucchero, 20 gr. di lievito, la buccia d'un limone, 12 uova, un pizzico di sale, lavorate come a form. 3911. Mettete la pasta in una terrina, lasciatela rinvenire, rompetela e mettetela in stufa fredda (si può fare alla sera e servirla l'indomani); formate tante pallottole e collocatele sopra placche da forno, alcune ovali, altre a bisciole, altre a tortigliati; lasciatele lievitare, doratele all'uovo, mettete su ciascuna un pizzico di zucchero e cuocetele; servitele per il the oppure nelle colazioni.

3991. — Pasta frolla per crostate. — Mescolate 270 gr. di farina con 115 gr. di zucchero pestato e setacciato finissimo, oppure passato al velo; aggiungeteci gr. 90 di burro (che, se fosse sodo, renderete pastoso lavorandolo prima con una mano bagnata sulla spianatoia), 45 gr. di lardo fresco, 4 tuorli d'uovo, un po' di buccia d'arancio grattata. Fate di tutto un pastone, maneggiandolo il meno possibile e con mano fredda; ma perchè il pastone non vi si bruci, è meglio sul principio d'intriderla colla lama del coltello largo da tagliatelle (se vi tornasse comodo, potrete anche fare la pasta un giorno prima, perchè questa, cruda, non patisce, e cotta migliora col tempo perchè frolla sempre di più). Volendovene servire per crostate, pasticci, torte, ecc., spianatela ben sottile col matterello liscio, e dopo, per più leggiadrìa, lavorate con quello rigato la parte che deve stare di sopra, dorandola col tuorlo d' uovo. Se vi restano in ultimo dei ritagli, uniteli insieme con un gocciolo di vino bianco o marsala, il che aiuterà anche a rendere frolla la pasta.

3992. - Pasta frolla per tortelette. — Ponete 500 gr. di farina setacciata sopra un tavolo formando la scodella, mettete nel centro: 250 gr. di zucchero in polvere, 250 gr. di burro, la buccia di un limone tagliata, e 3 uova; lavorate le uova colla mano, insieme allo zucchero ed al burro; indi amalgamateci la farina, facendo una pasta che lascierete riposare.

3993. - Pasta frolla per "Napolitana„. — Pestate e passate pel setaccio di crine: 700 gr. di mandorle dolci, con 6 uova, formate la scodella sulla tavola con un Kg. di farina setacciata; collocate le mandorle peste nel centro, 400 gr. di zucchero, 500 gr. di burro, la raschiatura d'un limone, amalgamate il tutto formando una pasta omogenea, liscia; lasciatela riposare.

3994. - Pasta frolla per pasticceria da thè. — Prendete 500 gr. di farina, 250 gr. di zucchero in polvere, 150 gr. di burro, 10 gr. di zucchero vaniglia, 2 tuorli d'uovo, un decil. di panna, un pizzico di *Baching poudwer* (polvere per lievito artificiale ad uso inglese), servitevi di questa pasta per bastoncini ed ogni sorta di formette fatte col tagliapaste.

3995. - Pasta frolla per pasticceria siringata. — Prendete 500 gr. di farina, 350 gr. di burro, 200 gr. di zucchero in polvere limone, oppure vaniglia; quando si devono fare col cioccolatto, aggiungete 100 gr. di cioccolatto.

3996. - Pasta frolla con mandorle. — Avrete 500 gr. di farina, 250 gr. di mandorle pralinate con 50 gr. di zucchero ed un albume d'uovo pesto con 2 uova, 200 gr. di zucchero in polvere e 20 gr. di zucchero vaniglia, 5 tuorli d'uovo. Per pasticceria minuta e farcita.

3997. - Pasta Reale per bignoli. — Mettete in una casserola: 400 gr. d'acqua, 100 gr. di burro, 20 gr. di zucchero, pizzico di sale; ponetela su fuoco ardente; quando il contenuto monterà alla superficie, incorporateci 200 gr. di farina setacciata; fate asciugare bene per 2 o 3 minuti, ritirate dal fuoco ed aggiungete le uova lavorando. Non si può precisare le uova che occorrono, perchè le farine non sono sempre uguali, ce ne sono che asciugano 6 uova ed altre meno.

3998. - Pasta Reale per panetti zuccherati. — 200 gr. di latte, 80 gr. di burro, 25 zucchero, 125 gr. di farina e la buccia di un limone grattata e tritata finissima; medesima lavorazione come a form. 3992, uova da 3 a 4.

3999. - Pasta Reale per tortelette e formaggio. — 200 gr. di latte, 80 gr. di burro, pizzico di sale, pizzico di pepe, 125 gr. di farina; procedete come a form. 3992, aggiungendo 100 gr. di formaggio reggiano grattato e da 3 a 4 uova.

4000. - Pasta per biscotti semplice. — Mezzo kg. di zucchero pesto, montato con 20 uova sopra brace spenta, oppure in un recipiente con acqua calda, raggiunta la densità voluta, aggiungete 500 gr. di farina previamente setacciata, mescolando leggermente. Cuocetela in forme liscie ben burrate serbandole per l'occorrenza. Vedi più avanti.

4001. - Pasta per biscotti di Savoia. — Imburrate degli stampi cannellati, spolverateli internamente di zucchero al velo, e passateli alla farina. Lavorate 500 gr. di zucchero pesto, in una terrina, con 12 tuorli d'uovo e 25 gr. di zucchero alla vaniglia; quando sarà ben montato, sbattete in un ponzonetto 10 albumi d'uovo, incorporateli alla massa, aggiungendo 125 gr. di farina e 150 di fecola, riempite gli stampi, ed incollate una banda di carta, alta 5 cent., sull'alto dello stampo; mettete in forno e cuocete adagio per un'ora.

NB. — Per coloro che trovassero esigua la quantità della farina rispetto allo zucchero, facciamo osservare che non è la farina che asciuga il biscotto bensì lo zucchero.

4002. - Pasta da biscotto alla crema. — Separate il tuorlo di 12 uova dall'albume che monterete a parte, lavorate 400 gr. di zucchero coi tuorli, 20 gr. di zucchero vanigliato, 300 gr. di farina, incorporata contemporaneamente a 2 decil. di panna montata, indi gli albumi montati, spolverateli di zucchero e cuoceteli. — Questa pasta va cotta nei modelli di carta, e servita nei medesimi.

4003. - Pasta da biscotti portoghesi. — Lavorate 500 gr. di zucchero con 12 tuorli d'uovo, 200 gr. marmellata d'albicocca e la buccia di un limone tritata finissima, quando sarà ben montato il composto, aggiungetegli 250 gr. fecola e 12 bianchi d'uovo ben fermi. Mischiate leggermente, e cuocete i biscotti in forme basse uso torta.

4004. - Pasta da biscotti al cioccolatto. — Lavorate 500 gr. di zucchero, 20 gr. di zucchero vanigliato, con 10 tuorli d'uovo; quando la massa sarà ben lavorata, aggiungeteci 100 gr. di cacao in polvere. Montate 10 albumi d'uovo, mischiateli leggermente, aggiungendo 200 gr. di fecola di patate.

4005. - Pasta da biscotto colle mandorle. — Lavorate 500 grammi di zucchero, con 150 gr. di mandorle che avrete pestate 3 con uova e passate per setaccio, 10 tuorli d'uovo

e 10 gr. di zucchero vanigliato; quando il tutto è ben lavorato, montate 10 albumi d'uovo, mischiateli leggermente, aggiungendo 250 gr. fecola di patate; fate cuocere in modelli burrati e passati nelle mandorle finamente tritate.

4006. - Pasta da biscotti detta " genovese „. — Ponete 500 gr. di zucchero in una bacinella di rame non stagnato, 25 gr. di zucchero vanigliato, 14 uova intere montate sopra cenere calda, oppure in un recipiente con acqua calda; quando la pasta sarà ferma, mescolateci 125 gr. di burro fuso e 350 gr. di farina setacciata.

4007. - Pasta da biscotto sabbioso. — Lavorate 500 gr. di zucchero in polvere, 500 gr. di burro, la buccia di un limone finamente tritata, aggiungete n. 4 uova intiere, una per volta, indi 10 tuorli d'uovo, poco per volta, lavorando sempre la massa; quando sarà ben spumosa, aggiungeteci 450 gr. di fecola e 50 gr. di burro setacciato.

4008. - Pasta da marenghe. — Montate, col mestolo, 12 albumi d'uovo ben fermi; amalgamateci 600 gr. di zucchero in polvere; fate delle marenghe sopra lastre burrate e passate alla farina, cuocetele a forno moderato; quando saranno sode, staccatele dalle lastre, premete la pasta in basso col dito pollice onde farla rientrare in loro, per poterle riempire di panna montata.

4009. - Pasta da marenga all'italiana. — Cuocete 500 gr. di zucchero con 2 decil. d'acqua, alla cottura di grossa palla (per conoscere questa cottura, basta bagnarsi le dita con acqua e togliere una parte di zucchero in ebollizione, rimettendolo in acqua lo zucchero resta raffreddato sulle dita, e se si forma un pallino è segno che è cotto). Montate 6 albumi d'uovo, e versate lo zucchero cotto in essi sempre sbattendoli colla frusta.

4010. - Pasta da biscotto di Spagna. — Mettete 8 tuorli d'uovo in un recipiente di rame con gr. 200 di zucchero fino, insieme ad un cucchiaiatina di zucchero vanigliato, lavorandoli fino a renderli spumosi e ben leggeri. Gli albumi montateli a neve ben sostenuta, incorporateli leggermente ai tuorli, aggiungendo, in seguito, 100 gr. di farina finissima e 100 gr. di fecola. Così ultimato, versatelo in uno stampo basso, di forma cilindrica, previamente unto di burro depurato e passato allo zucchero al velo. Lo stampo deve essere riempito ai tre quarti della sua altezza e polverizzato con zucchero; avanzatelo in forno ben sostenuto, ma non troppo vivace, lasciandolo cuocere fino a giusta cottura, che deve essere piuttosto asciutta. Ritirandolo dal forno, riversate la pasta sopra un graticcio, polverizzandola di zucchero profumato alla vaniglia.

4011. — Pasta Margherita. — Sbattete bene, primieramente, 4 tuorli d'uovo con gr. 120 di zucchero al velo; aggiungete il succo d'un limone, e lavorate per più di mezz'ora il tutto. Montate per ultimo le chiare d'uovo, unitele al resto mescolando delicatamente per non smontare la « neve », ed infine aggiungete, con molta delicatezza, 120 gr. di fecola di patate. Versate il composto in uno stampo liscio e rotondo, oppure in una teglia imburrata e spolverata di zucchero a velo e farina, e mettetela subito in forno. Fredda, sformatela e spolverizzatela con zucchero a velo vanigliato.

4012. — Pasta Russa. — *Dosi :* 300 gr. di zucchero al velo; 4 tuorli; un uovo intiero; 4 albumi montati a neve; 170 gr. di burro; 250 gr. di farina d'Ungheria, buccia di limone grattata.

Procedimento : Mettete il burro sulla tavola insieme alla farina, tritatelo col coltello fino a ridurlo in granelli della grossezza di un cece, (per questa operazione è necessario che il burro sia freddo); montate col mestolo lo zucchero, i tuorli e l'uovo intiero, il tutto dentro una terrina, aggiungete la scorza di limone. Quando il composto sarà ben leggero e schiumoso, sbattete gli albumi, incorporateli nei tuorli, mischiate la farina col burro. Questo impasto deve eseguirsi con pochi giri di cucchiaio altrimenti la pasta si ammassa. Si adattano tanto le forme piccole che le grosse. Appena la pasta è cotta, si sforma, si inumidisce con siroppo alla vaniglia, limone, arancia, od altra essenza di proprio gusto.

Salse calde per dolci.

4013. - Salsa di lamponi. — Passate per setaccio 500 gr. di lamponi, aggiungete 300 gr. di zucchero, 2 decil. d'acqua, mettete sopra fuoco lento, e serbatela calda ; deve farsi al momento di servire, perchè questa salsa, onde conservi tutto il suo sapore, non deve bollire, nè cuocere in recipienti stagnati per non perdere il suo colore ; ma deve lavorarsi dentro casserole smaltate o di pirofila.

4014. - Salsa di fragole. — Procedete come sopra.

4015. - Salsa alla crema vaniglia. — Prendete 500 gr. di zucchero battuto con 10 tuorli d'uovo e un litro di latte che avrete fatto bollire con due bastoni di vaniglia ; fatela diventare cremosa e passatela per stamigna.

4016. - Salsa alla crema nocciuola. — Come sopra coll'aggiunta di 100 gr. di nocciuole tostate, peste e passate per setaccio.

4017. - Salsa alla crema di marroni. — Come al n. 3944, coll'aggiunta di gr. 250 di passato di castagne.

4018. - Salsa al Kirsch. — Legate 5 decil. di siroppo a 25 gradi con 30 gr. di arrow-root, indi allungatela con 100 gr. di kirsch, al momento di servirla.

4019. - Salsa al vino di Madera. — Come sopra, aggiungendo, all'ultimo momento, il vino di Madera. Così per le salse al Maraschino, al Rhum, Curaçao, Anice ed altri liquori.

4020. - Salsa sugo di ribes. — 500 gr. di ribes passato pel setaccio, 250 gr. di zucchero, 20 gr. di fecola ; fate cuocere durante un quarto d'ora in recipiente smaltato.

4021. - Salsa d'albicocca. — Passate pel setaccio 500 gr. di albicocche ben mature, aggiungete mezzo litro di siroppo a 30 gradi, e fate cuocere; in ultimo, aggiungete un bicchiere a liquore di maraschino.

4022. - Salsa al marsala all'inglese. — Ponete in una casserola 100 gr. di burro, una cucchiaiata di farina ed una di fecola, lavorate bene col mestolo di legno sino a che sian ben amalgamati burro e farina, bagnate con due quinti di marsala, uniteci 4 cucchiaiate

di zucchero in polvere, ponete la casserola sul fornello, tramenate sino che levi il bollore, ritiratela dal fuoco e uniteci la buccia di un limone oppure di arancia non tritata, rimescolate la salsa sul fuoco, e se è troppo densa allungatela con qualche goccia d'acqua, oppure di marsala; passatela per staccio e rimettetela in casserola, uniteci una cucchiaiata di uva sultana, rammollita prima in acqua, una di ananasso ed una di rhum.

4023. - Salsa calda al marsala. — Fate bollire in una casserola due quinti di marsala vecchio, uniteci un quinto di purèa d'albicocche, mezza cucchiaiata di fecola sciolta con qualche goccia d'acqua, un pezzetto di burro fresco, la buccia di un limone verde ben trita, un chiodo di garofano e 4 cucchiaiate di zucchero; fatela bollire, passatela per lo staccio, ed ultimatela con qualche goccia di rhum. Se adoperate marmellata d'albicocche non occorre zucchero.

4024. - Salsa calda d'albicocche composte. — Sbucciate 500 gr. di albicocche gialle, versatele in una casserolina con 5 o 6 cucchiate di zucchero in polvere; ponetele sul fuoco a bollire, aggiungete un pezzo di vaniglia, mezzo bicchiere di marsala e qualche cucchiaio di kirsch od altro liquore; serbatela in caldo sino al momento di servirla, levandoci prima il pezzetto di vaniglia. Se operate con marmellata d'albicocche non metteteci lo zucchero, allungate la marmellata con lo siroppo prima di farla bollire.

4025. - Salsa calda di pesche. — Sbucciate 500 gr. di belle pesche e ben mature, ponetele in casserolina oppure in piccola bastardella; uniteci circa 200 gr. di zucchero in polvere, un pezzetto di vaniglia, legatele con una cucchiaiata di fecola diluita con poca acqua; scaldate il tutto sul fuoco sino al primo bollore; passatela per staccio, ed ultimatela con qualche cucchiaiata di maraschino di Zara.

4026. - Salsa calda al " poncio ". — Mettete in una casserola circa 200 gr. di zucchero in pane a quadretti; bagnatelo con qualche cucchiaiata d'acqua, aggiungete 2 chiodi di garofano, un bastoncino di vaniglia, un poco di *macis*; ponete la casserola su fornello, unendovi mezzo quinto di rhum, un bicchierino di cognac, ed un bicchiere di marsala; fate bollire; quando avrà preso la fiamma, coprite la casserola; dopo pochi minuti, uniteci il sugo di un'arancia e qualche cucchiaiata di siroppo di ananasso; passate per cornetto in altra casserolina e servitela sopra il bodino che avrete pronto.

4027. - Salsa calda " Bischoff ". — Stemperate due cucchiaiate di fecola con un quinto di buon vino bianco di Capri, ed eguale quantità di siroppo di frutta, possibilmente di ananassi; passatela in casserola che farete bollire, sempre rimestando per legarla. Sbucciate un'arancia e tagliate la corteccia a filetti che cuocerete in acqua; cotta, unitela alla salsa con filetti di mandorle e di pistacchi tagliati anch'essi come la corteccia dopo averli previamente sbollentati in acqua e decorticati; unite pure 100 gr. d'uva sultana di Smirne e di quella di Malaga, che avrete prima rammollite in acqua tiepida e disacinate. Fate bollire il tutto. Prima di servirvene, aggiungeteci qualche stilla di cognac o di rhum.

4028. - Salsa calda " Vesuviana ". — Mettete in una ponzonetta 300 gr. circa di zucchero a pezzi, bagnatelo con poca acqua, aggiungete un pezzetto di vaniglia, due chiodi di garofano, poca corteccia di arancia, qualche pezzettino di cannella e mettete sul fuoco a bollire sino a « far penna ». Intanto montate colla frusta 4 albumi d'uovo

ben densi; versateli nella salsa, poco per volta, passandola poi pel cornetto, come si pratica per la marenga italiana, sempre sbattendo col fuscello; uniteci poca raschiatura di un limone acerbo e mezzo quinto di rhum, versatela sopra il « poddingo » che avrete pronto da servire. Osservate che questa salsa dev'essere preparata all'istante di adoperarla, e non deve più bollire dal momento che vi si uniscono le chiare.

4029. - Salsa calda " Singapore „. — Mettete 4 cucchiaiate di purèa di mele in una casserola con eguale quantità di purèa di ananasso, uniteci un bastoncino di vaniglia e una cucchiaiata di fecola diluita con due quinti di siroppo di ananasso; fatela bollire e passatela per lo staccio; mettetela ancora in casserola e uniteci due cucchiaiate di dadolini di ananasso e due di uva sultana rammollita prima nell'acqua tiepida. Questa salsa si deve scaldarla al momento di servirla ultimandola con cognac o kirsch.

4030. - Salsa calda crema legata. — Ponete in una casserolina 6 tuorli d'uovo, con 5 a 6 cucchiaiate di zucchero, mezza cucchiaiata di fecola, un pizzico di sale, una noce di burro, ed un bastoncino di vaniglia; lavorate bene e diluite con due quinti di latte ed uno di panna; lavoratela sul fuoco sino a giusta consistenza; passatela due volte per cornetto di seta e ventilatela bene sino al momento di servirla.

4031. - Salsa zabaglione. — Frullate in una casserola 4 tuorli d'uovo con 3 cucchiaiate di zucchero; quando sarà ben spumoso, aggiungete un bicchiere di marsala; battetelo bene su fuoco lento; appena avrà raggiunto la densità d'una crema, servitela con pasticceria oppure con « puddinghi » composti.

4032. — Salsa calda di crema al moka. — Tostate 100 gr. di caffè moka; appena pronto, pestatelo un poco nel mortaio, poi ponetelo in un vaso oppure in bagnomaria, versateci sopra un quinto e mezzo di acqua bollente, ponete il bagnomaria per qualche minuto vicino al fuoco poi ritiratelo; intanto ponete in una casserola 8 tuorli d'uovo, 5 cucchiaiate di zucchero, mezza cucchiaiata di fecola; mescolate bene il tutto, uniteci un nonnulla di sale, una noce di burro, diluite coll'infuso di caffè; passatela prima per un pannolino, allungatela ancora con qualche cucchiaiata di acqua calda, e lavoratela su fuoco come si fa per la crema, e quando sarà ben legata, passatela per cornetto di seta.

4033. - Salsa cioccolatto alla vaniglia. — Prendete 150 gr. di cioccolatto senza zucchero ovvero polvere di cacao; ponetela in una casserola con 100 gr. di zucchero in polvere, mezza cucchiaiata di fecola, un bastoncino di vaniglia; mescolate e bagnate con 2 tazze d'acqua, unite grosso come una noce di burro, un nonnulla di sale; fate bollire per un quarto d'ora, sempre rimestando, ed osservate che dovrà avere la consistenza di una crema; levate la vaniglia e passate per lo staccio di seta.

4034. - Guarnizione per dolci caldi. — Queste guarnizioni per dolci caldi, come: Budini, Babà, Savarini, ecc., si compongono di rocchettini di crema pasticciera, bignoli, frutti interi ed anche dimezzati, come pesche, albicocche, prugne, fichi, ma prima cotti in composta.

Delle Creme.

4035. - Crema pasticciera. — Prendete 150 gr. di farina, 8 tuorli d'uova, 50 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, la raschiatura della buccia di un limone ed un litro di latte. Rompete le uova in una casserola, indi unite la farina, lo zucchero, il burro, la buccia di limone tritata, rimestate col mestolo, aggiungendo, poco per volta, un litro di latte. Mettete sul fuoco la casserola rimestando acciò non si rapprenda al fondo e cuocete per 20 minuti; passatela in una terrina e copritela con un foglio di carta unta di burro onde non faccia la pellicola alla superficie.

4036. - Crema di mandorle per torte e tortelette. — Imbianchite 500 gr. di mandorle dolci, pestatele con quattro uova, passatele pel setaccio di crine in un recipiente o bacinella, aggiungete 500 gr. di zucchero, amalgamate aggiungendo ancora 8 uova, aggiungete 400 gr. di burro ridotto a pomata, la buccia di un limone tritata, lavorate bene il tutto e riservatela all'occorrenza.

4037. - Crema S. Onorato. — Mettete in una casserola 300 gr. di zucchero, 2 bastoncini di vaniglia, 100 gr. di farina, 12 tuorli d'uovo, mischiate il tutto e poco per volta, aggiungete un litro di latte; mettetela sul fuoco, rimestando onde farla legare, ritirate dal fuoco. Montate i bianchi a neve; aggiungete 100 gr. di zucchero, rimettete la crema sul fuoco e mischiatele il marengaggio adagino; versatela sopra un piatto e serbatela.

4038. - Crema pasticciera alle mandorle per farcire sfogliate. — Prendete 100 gr. di mandorle peste con 2 uova, 50 gr. farina, 100 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, 2 tuorli d'uova e tre quarti di litro di latte; mettete sul fuoco, cuocete per 10 minuti e profumate con buccia di limone.

4039. - Crema inglese semplice. — Mescolate 10 tuorli d'uovo con 250 gr. zucchero; diluite con 8 decil. di latte. Passate pel colino e mettete a cuocere con un baccello di vaniglia evitando l'ebollizione.

4040. - Crema inglese fredda alla vaniglia. — Ponete 12 tuorli d'uovo in una casserola con 2 bastoni di vaniglia, 250 gr. di zucchero, un litro di latte, rimestate e fatela rapprendere a fuoco moderato evitando l'ebollizione; aggiungete 20 gr. di gelatina preventivamente messa a bagno in acqua, passate per stamigna, mettetela in una forma e fatela congelare 2 ore, per indi servirla.

4041. - Crema all'inglese al caffè. — Fate bollire il caffè nel latte e colate l'infuso prima di fare la crema (V. zucchero e caffè *brulè*, a pag. 692, righe 8, 9 e 10).

4042. - Creme per dolci " imperatore „ alla vaniglia. — Mescolate 300 gr. di zucchero lavorato con 8 tuorli d'uovo, un bastone di vaniglia, bagnate con 400 gr. di latte, mettete sul fuoco la casserola ed al primo bollore toglietela per farla raffreddare. In una bacinella di porcellana fate rammollire 300 gr. di burro finissimo, lavoratelo colla frusta; a poco per volta incorporateci la crema fredda, e servitevene all'occorrenza.

4043. - Crema " Imperatore „ alle nocciuole. — Fate tostare 150 gr. di nocciuole, decorticatele, pestatele in mortaio asciutte, fino a ridurle in poltiglia impalpabile ed unitele alla crema vaniglia.

4044. - Crema " Imperatore „ al cioccolatto. — Fate fondere 150 gr. di cacao caracca in pasta e versatelo nella crema Imperatore alla vaniglia.

4045. - Crema " Imperatore „ al caffè. — Fate un estratto di caffè con 250 gr. di caffè moka e circa 4 decil. di portoricco. Fate fondere in esso 300 gr. di zucchero, versatelo bollente, poco per volta, in una bacinella dove avrete messo 8 tuorli d'uovo, lavorate fino a che sia fredda, rammollite 300 gr. di burro ed incorporatelo alla crema.

4046. - Crema " Imperatore „ al pistacchio. — Mescolate 200 gr. di pistacchi mondati, pesti con un bicchiere di panna, passate per setaccio, unite la crema « Imperatore » alla vaniglia e servitevene come si vedrà in seguito per i pezzi grossi.

4047. - Crema cioccolatto a bagnomaria. — Aggiungete alla crema 200 gr. di cioccolatto che avrete disciolto nella panna e procedete come la *Crema in bagnomaria al caramello*. Si può servire con panna montata alla vaniglia nel centro.

4048. - Crema nelle tazze alla vaniglia. — Fate bollire un bastoncino di vaniglia nel latte, rompete 4 uova e 10 tuorli in un vaso di porcellana, 150 gr. di zucchero, aggiungete il latte tiepido, passatelo per stamigna e versatelo nelle tazzine; mettetele in acqua bollente per raffreddarle per circa tre quarti d'ora e servitele calde con bastoncini a the. Col medesimo sistema si fanno di crema al cioccolatto, di crema al caffè, al thè, alle mandorle, all'arancio, ecc.

4049. - Crema alla vaniglia per farcire pasticceria grossa e minuta. — Prendete 6 tuorli d'uovo, 200 gr. di zucchero, 25 gr. di fecola, un bastoncino di vaniglia, mezzo litro di latte, fate bollire, sempre tramenando, e servitevene all'occorrenza.

4050. - Crema bavarese al caffè. — Mettete direttamente in un litro di latte 200 gr. di caffè moka macinato, concedete un'ebollizione e fate la crema come di regola.

4051. - Crema bavarese all'ananasso. — Pestate e passate per setaccio 500 gr. di ananasso preventivamente sbucciato, aggiungete questa poltiglia alla crema bavarese.

4052. - Crema bavarese alle mandorle. — Mescolate 200 gr. di mandorle peste con un quinto di latte, passate per setaccio, ed aggiungete alla crema bavarese la crema vaniglia, unendovi la panna montata.

4053. - Crema bavarese alla nocciuola. — Tostate 200 gr. di nocciuole, quando avranno il colore bruno chiaro, fregatele onde togliere loro la pellicola, pestatele in un mortaio asciutte, riducendole in poltiglia impalpabile, unitele alla crema vanigliata, e finite col mischiare la panna montata.

4054. - Crema bavarese colle fragole. — Passate per setaccio 500 gr. di fragole, unitele alla crema bavarese alla vaniglia, più forte in gelatina, mischiate la panna montata e mettete in forme. Così dicasi per la crema alla pesca, albicocca, maraschino, ecc.

4055. - Frangipane. — Pestate 200 gr. di mandorle monde e secche, aggiungendovi 3 uova. Lavorate al mortaio, ed aggiungete 100 gr. di burro, 100 gr. di zucchero e qualche goccia di rhum. Dev'essere molto lavorato.

4056. - Zabaglione. — Prendete 15 tuorli d'uovo, 200 gr. di zucchero in polvere, 5 decil. di ottimo vino bianco (dolce o secco a piacere), fate cuocere al bagnomaria frullando fino a consistenza cremosa. Lasciate raffreddare.

4057. - Caffè tostato per l'essenza di crema. — Tostate 200 gr. di caffè moka, appena pronto (bisogna che sia bollente), versatelo in un litro di latte o di panna; coprite il recipiente col suo copercio con sotto un foglio di carta; lasciatelo per qualche ora affinchè abbandoni il suo aroma nel latte, e servitevene per le creme bianche al caffé.

4058. - Mandorle alla perlina. — *Dosi:* Grammi 500 di mandorle dolci; gr. 350 di zucchero in polvere; mezzo bicchiere d'acqua. Mettete in una bastardella non stagnata lo zucchero e l'acqua. Ponetela a fuoco piuttosto forte. Quando lo zucchero sarà ben sciolto, unitegli le mandorle, e continuate a mescolarle finchè prendano il colore di caramella. Vuotatele poi sopra pietra di marmo, unta d'olio, facendo in modo che siano ben staccate quando saranno fredde; mettetele in un vaso di terra per adoperarle all'occorrenza.

4059. - Nocciuole alla perlina. — Ponete 500 gr. di nocciuole in una piccola padella d'acciaio, che metterete per qualche minuto in forno moderato, rimescolatele continuamente fino a che siansi ben spogliate della loro pellicola; aggiungete: gr. 350 di zucchero in polvere; mezzo bicchiere d'acqua. Proseguite poi nell'identico modo sopradescritto per le mandorle. Ritirate le nocciuole in un vaso e servitevene all'occorrenza.

Dello zucchero, sua chiarificazione, cottura, ecc.

Abbiamo già parlato dello zucchero nella *Dulciaria*, perciò ci dispensiamo di più oltre dilungarci su questo tema.

Aggiungeremo soltanto che lo zucchero adoperato nella dulciaria, specialmente nella confetteria, è quello ricavato dalla canna saccarifera, dalla barbabietola, ecc.

Per chiarificare lo zucchero, specialmente per siroppi, procedete nel seguente modo: Sbattete l'albume di un uovo con 8 bicchieri d'acqua entro una catinella; quindi dopo averne tolto mezzo bicchiere, che terrete in serbo, versateci dentro 2 kg. di zucchero in pane ridotto a pezzetti. Mescolate fino a che non sia sciolto del tutto. Ponetelo su fuoco moderato e quando s'iniziano i bollori ritiratelo sull'angolo del fornello, versateci dentro, ancora in piena ebollizione, il contenuto di quel mezzo bicchiere d'acqua albuminata che avevate tolto e messo da parte, nonchè qualche spruzzo d'acqua pura, la quale farà montare la schiuma, rendendo la soluzione zuccherina più chiara. Togliete la schiuma colla schiumarola, e passatelo per tovagliolo inzuppato d'acqua fredda, spremendolo su d'una terrina.

La chiarificazione a freddo si esegue semplicemente col far sciogliere, durante alcune ore, lo zucchero in pane ed a pezzetti in acqua fredda, quindi passarlo per salvietta bagnata e sterilizzata.

Cottura dello zucchero. — La scelta del recipiente è importante; generalmente si preferisce una casserola o pajuoletto di rame non stagnato, ma terso e pulito.

Riempita la casserola di zucchero in pane, ridotto a pezzi o in balla (*pilé*), bagnatelo con acqua nelle proporzioni di mezzo litro per ogni kg. di zucchero. Ponete il recipiente su fuoco vivo, procurando che lo zucchero sia sciolto completamente avanti di bollire; abbiate la precauzione, con una spugna od un pannolino umido, di mantenere il contorno del recipiente leggermente inumidito, evitando, per tal modo, che la parte di zucchero, aderentevi, non abbia a bruciare innanzi tempo, comunicando alla massa una tinta oscura e giallognola. Così, pure, all'iniziarsi dell'ebollizione, toglierete la schiuma che andrà formandosi alla superficie, chiarificandolo coll'aggiunta di poche goccie di acido acetico. È pure indispensabile l'aggiunta di un po' di glucosio, o qualche pizzico di cremortartaro in polvere, per ingrassare alquanto lo zucchero, ed essere più sicuro ch'esso arrivi fino alla cottura voluta, evitando che granisca, ciò che succede sovente a chi non è molto pratico di simile operazione.

Per conoscere poi i varî aspetti progressivi che assume lo zucchero cuocendo, per arrivare, gradatamente, al punto massimo che è la « caramella », oltre l'uso preciso di controllo dei pesa-siroppi, del termometro o caramellometro, indicheremo tutte le qualità empiriche corrispondenti ai varî gradi di cottura, che col termometro potrete più esattamente controllare.

1.° *La velatura.* — Dopo qualche minuto che lo zucchero bolle, si ha quella particolarità della *velatura* che si conosce passando la schiumarola nello zucchero e sollevandola a contatto dell'aria; vedrete fermarsi sulla superficie della schiumarola, un leggero strato di velatura prodotto dallo siroppo aderente. A questo punto, col pesa-siroppi, avrete circa 25 gradi.

2.° *Il filo.* — Continuando lo zucchero a bollire, fino a raggiungere i 30 gradi del pesa-siroppi, questa cottura verrà significata dalla particolarità del così detto *filo*, che si produce, premendo tra i polpastrelli dell'indice e pollice della mano, un po' di quel siroppo appiccicaticcio, e staccando quelle dita a più riprese lo zucchero formerà un filo sottile e breve, che se si romperà subito, sarà cotto *al piccolo filo*, e l'areometro di Beaumé, immerso nello siroppo, marcherà 32 gradi; se invece il filo si allunga di 2 cent. senza spezzarsi, chiamasi *al grande filo*, e l'areometro o pesa-siroppi marcherà da 33 a 35 gradi, ed il termometro centigrado marcherà 106 gradi.

3.° *La piuma.* — Quella particolarità che abbiamo accennata pel *gran filo* da altri vien designato sotto la denominazione di *piccola piuma;* poichè passando la schiumarola nello siroppo, poi sollevandola, se voi soffiate attraverso i fori, lo zucchero si sprigionerà, formando delle piccolissime bolle, dette anche da taluni *piccola perla* (*petit perlé* dei francesi), mentre che, continuando a bollire, fino a che sulla superficie si formano delle perle rotonde, si chiama alla *grande perla* (*grand perlé*) e l'areometro marca da 36 a 37 gradi.

4.° *La pastiglia.* — Detta anche da taluni metodologisti che seguono la designazione francese, *grande piuma* (*petit boulé*), si verifica quando il pesa-siroppi raggiunge i 38 gradi, ed il termometro centigrado segna 111.°. Stancheggiando lo zucchero fra le dita per provare il filo, si vedrà che tende ad intorbidire, a bianchirsi e granire. Così, pure, tuffando la schiumarola nello zucchero e agitandola fortemente in aria, si scioglierà in forma di bioccoli di stoppa volante o piume.

5.° *La piccola palla.* — Corrisponde press'apoco alla *petite boulé* dei francesi precedentemente descritta. A questo punto, se immergete un dito nell'acqua fredda, indi nello zucchero ed immediatamente ancora nell'acqua, lo zucchero non filerà più, ma si formerà tra le dita come una pallottola elastica e trasparente. Il pesa-siroppo a questo punto non serve più (perchè segna soltanto fino a 40 gradi), ed il termometro centigrado segnerà 115 gradi.

6.° *La palla forte.* — La *grande boulé* dei francesi, che segna il passaggio alla *perla dura secca*, s'ottiene quando, qualche minuto dopo di cottura, ripetendo la precedente operazione, la palla si formerà più facilmente e consistente; così, pure, se la pallottolina ottenuta, sotto la pressione dei denti vi s'attacca e non si rompe, allora chiamasi alla *perla dura;* se invece si rompe con un forte scricchiolìo, come se fosse vetro, dicesi, allora, alla *perla secca*, ed anche al *cassé* dai francesi. Il termometro marcherà 120 gradi. Giunto al punto di *perla dura* o *secca* lo zucchero non contiene più acqua ed è adatto per filarlo onde farne panieri, cestelli, coppe, ecc.

7.° *La caramella.* — Lasciando lo zucchero qualche istante di più sul fuoco, facendo bene attenzione si vedrà che l'ebollizione andrà sempre più concentrandosi e lo zucchero prenderà anche una leggera tinta azzurognola che tende al rossiccio. Ripetendo la suddetta esperienza colla pressione delle dita e dei denti, la pallina di zucchero si romperà spaccandosi con un rumore secco, andando in frantumi, come le caramelle. Il termometro raggiungerà i 145.°; se nello zucchero avrete messo molto glucosio, allora sarà bene concedere qualche grado di più di cottura, facendo bene attenzione che non sorpassi, cioè diventi di color rosso bruno spandendo un odore forte e penetrante, poichè allora non servirebbe più allo scopo, ma si potrebbe soltanto utilizzare come *brulé*.

8.° *Zucchero bruciato* o « *brulé* ». — Fino al grado della caramella, è bene adoperare zucchero di bolla, perchè si ottiene una lavorazione più chiara e trasparente, mentre, pel così detto *brulé*, si può adoperare zucchero meno raffinato. Dopo qualche minuto di cottura, lo zucchero dal caramello biondo, diventa d'un giallo più scuro, rossiccio-bruno, spandendo un odore di bruciaticcio. Si aggiunga allora, con precauzione, un po' d'acqua, rimestando prontamente con una spatola. Senza preoccuparvi del fumo denso che andrà sprigionandosi, lasciate bollire ancora per qualche minuto, poi levatelo dal fuoco. Avrete ottenuto uno sciroppo denso, quasi nero, che, lasciato raffreddare, ritirerete in bottiglie. Il *brulé* serve per colorire creme, liquori, sciroppi scuri e per altri svariati usi di confetteria e di pasticceria. Se avrete mescolato allo zucchero, fin dal principio, un buon infuso di caffè torrefatto, otterrete il così detto *brulé* di caffè, che serve a profumare creme e liquori, ed anche a correggere il latte bollito.

4060. — Zucchero filato *(Sultana)*.

Il così detto *zucchero filato* non è altro che lo zucchero cotto, come si è detto sopra, e giunto al grado di *perla secca*. A questo punto, immergete la casserola in acqua fredda onde evitare maggiore cottura; quando sarà discretamente raffreddato, prendete nella mano sinistra un coltello, e nella destra una forchetta; immergete questa nello zucchero e scolatela respingendo lestamente avanti e indietro sopra al coltello, ripetendo l'operazione finchè non avrete ottenuto una bella chioma liscia e brillante come il vetro filato di Murano. Allora levatela e tagliatela a secondo dell'uso che volete farne. Se è per un turbante o *sultana* ne coprirete il fondo d'uno stampo da timballo, unto leggermente d'olio, e colla chioma disposta all'ingiro, formerete la fascia o torchiera simile a quella dei turbanti indiani. Questo zucchero lo si può profumare anche alla rosa, alla menta, alla vaniglia, al caffè, ecc., e si può colorare p. e.: in rosso con un po' di cocciniglia, al momento di cottura richiesta. Con esso si fanno anche svariate decorazioni, pennacchi, nidi, canestri, cestelli, perle, barilotti, ecc. Lo si conserva per molto tempo tenendolo in luogo asciutto, sotto campana di vetro, cui sia stata tolta l'aria.

La decorazione moderna.

L'applicazione dei modelli forati, nella decorazione dei dolci, ha avuto quell'esito che si sperava per la loro praticità. I modelli a placche forate per croccanti e per la costruzione delle alzate in caramella, semplificano l'opera del pasticciere (Vedi Manuale del nostro collaboratore G. Ciocca: *Il Pasticciere e Confettiere moderno*. Editore Hoepli, Milano 1907, da pag. 191 a 194). Ecco il procedimento:

Cuocete 500 gr. di zucchero in polvere alla caramella, aggiungendovi una piccola quantità di glucosio. Preparate, unta d'olio, la tavola di marmo sulla quale avrete disegnato, con una matita, ripetutamente per dieci o dodici volte, i disegni già tracciati. Quest'operazione vi riescirà facile seguendo il contorno dei modelli forati. Fatto ciò con un cassetto di ghiaccia reale, passate con un filo sopra il tracciato in matita, riempiendo poi l'interno di zucchero cotto alla caramella, alla quale avrete dato il profumo ed il colore che meglio desiderate. Sollevando poi dal marmo queste guarnizioni e cambiandole di posto per lasciarle raffreddare, con esse vi riescirà facile costruire delle leggere alzate adattandole con buon gusto su una torta od un croccante, completando ed arricchendo con frutti caramellati il disegno.

4061. - Bordura alla palermitana. — Private della pellicola bianca e dei semi degli spicchi di mandarini e metteteli a macerare con zucchero. Fate una gelatina aromatizzata colle buccie di mandarino e lasciatela congelare. Cuocete del riso al latte come di regola, aggiungendovi qualche foglio di colla di pesce. Decorate il fondo d'una bordura con ritagli di gelatina e di spicchi triturati fini. Quando il riso sarà freddo, incorporateci panna montata, e con questo riempite la bordura. Lasciate congelare, ed al momento di servire, mettete nel mezzo della bordura il rimanente della panna montata, profumata alla vaniglia.

Delle Coppe, Cestini, Canestri, ecc.

Questi eleganti accessorî di ornamentazione e guarnitura per le mense ricche — che ricordano l'antica *bellaria* degli arcaici latini, e le *dorature* delle mense del Rinascimento italiano — si possono eseguire in

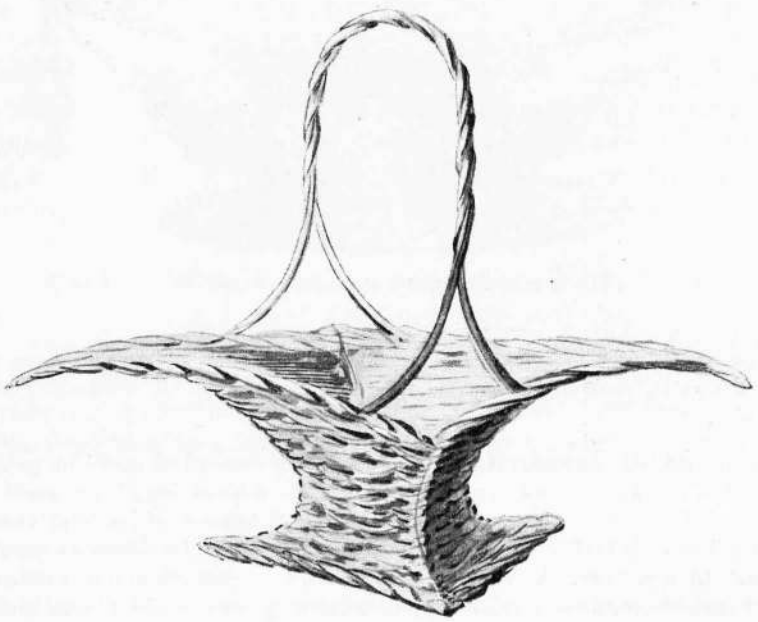


Fig. 160. — Cestino di pasta a friggere.

pasta per decorare ed in croccante (*nougat* e *croquenbouche*), come diremo in seguito e ne daremo varie figure, così pure si possono costrurre in pastigliaggio, caramello filato, con nastrini del medesimo, oppure ricavati da steli d'angelica candita. Così, pure, colla pasta di mandorle cotta si eseguono costruzioni.

Cestini e canestri di pastigliaggio. — I canestri di pastigliaggio costituiscono un genere elegante ed artistico d'alzate per ornamentazione, ed hanno anche il vantaggio di essere utilizzati parecchie volte, quindi fa d'uopo confezionarli un po' solidamente e conservarli sempre in locali molto asciutti ed al riparo della polvere. I canestri si costruiscono nello stesso modo di quelli in vimini dei canestrai o cestinai. Incominciamo col descrivere la costruzione di uno rotondo, come dal suddetto Manuale del Ciocca.

Occorre un'assicella con 17 a 19 fori, disposti in circolo a pari distanza, e sempre in numero dispari, affinchè l'intreccio del pastigliaggio riesca sempre alternato. In ogni foro introdurrete altrettanti fili di ferro avvolti in carta bianca, tutti di pari altezza e leggermente inclinati all'infuori. Colla pasta adragante

ben bianca, incominciate, in primo luogo, a coprirne il fondo con uno strato tutto eguale, tirato col matterello e tagliato con un tagliapaste della grandezza del fondo stesso. Foggiate quindi delle lunghe striscie di pastigliaggio arrotolandole e tirandole della grossezza di pochi millimetri, ed intrecciatele, man mano, con precisione ai fili di ferro, bagnandone leggermente il contatto con acqua gommata. Raggiunta l'altezza o la forma voluta, lascierete un po' asciugare in una stufa non troppo calda, poi terminerete applicando, al contorno superiore ed inferiore, un doppio intreccio di fili di pastigliaggio, togliendo con precauzione l'assicella sottostante. Nell'identico modo si fanno i canestri ovali, quadrati, ecc., iniziando il lavoro nella forma che si desidera, cioè praticando sull'assicella i fori in linea ovale, o quadrata, o rettangolare, ecc., per potervi disporre i fili di ferro. Il manico sarà pure formato da un filo di ferro un po' sostenuto e rivestito poi da un intreccio di fili di pastigliaggio (*V. figura 160*).

Canestro d'angelica candita. — Scegliete degli steli d'angelica candita, tutti di eguale grossezza, lavateli superficialmente con acqua tiepida e lasciateli bene asciugare nella stufa. Tagliateli tutti della lunghezza voluta per costrurre un canestro, riservando alcuni steli più lunghi per fare il manico. Quando saranno asciutti, passateli alla caramella, lasciateli scolare e raffreddare, poi combinateli insieme

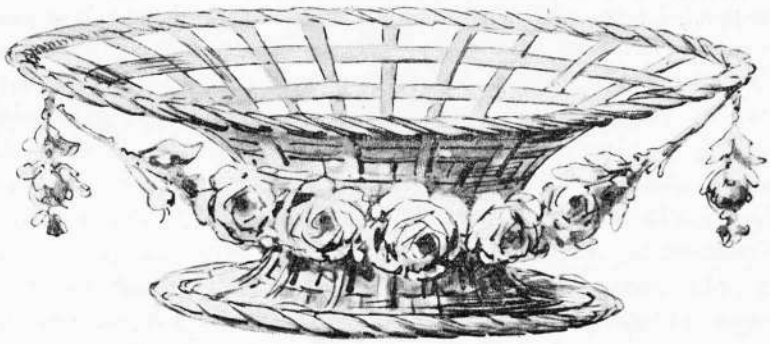


Fig. 161. — Cestino di caramella filata.

attaccandoli colla caramella stessa. Curate i più minuti particolari e procurate di stare nelle giuste proporzioni. Potrete, in seguito, riempire il canestro di frutti caramellati, di leccornie (*friandises*) od altri piccoli forni, a piacere.

Cestini e canèstri di caramella. — Riescono più eleganti di quelli in pastigliaggio e fanno meglio risaltare l'abilità dell'artista esecutore. Il procedimento è quasi identico a quelli di pastigliaggio. Si può, in sostituzione dei fili di ferro, mettere dei bastoncini di legno sottili unti di vasellina, per potere all'occorrenza, toglierli e sostituirvi altrettanti bastoncini in caramella. La fantasia suggerisce molte foggie di questi cestini, corbelli e gerlette, che vengono poi guarniti e montati con fiori di zucchero e di caramella, con nastri pure di caramella lavorata e ridotta come seta. Si possono anche tessere treccie per costrurre cappelli uso pagliette o « maggiostrine » di fantasia, cappellini per campagna da signora, porta vasi di fiori (imitazione bambù, alla giapponese), e via dicendo (*V. figura 161*).

4062. – Pasta di mandorle, cotta, per costruzioni.

Questa pasta di mandorle, colla quale si possono costrurre: canestri, corbelli, gerle, mastelli, bigoncie, carrettelle, cariole, vasi da fiori, coppe, cartocci, cornucopie, ecc., si prepara nel modo seguente: Macinate 500 gr. di mandorle dolci sbucciate, con 700 gr. di zucchero *pilé*. Aggiungeteci 200 gr. di farina di semola, impastando il tutto con un po' di bianco d'uovo, tanto da ottenere una pasta non troppo dura. Stendete questa pasta dello spessore di pochi millimetri su tutta la superficie di alcune placche di ferro, unte di cera vergine, e fatele cuocere al forno. Da questa pasta taglierete tutti i pezzi principali per le vostre costruzioni, seguendo colla punta di un coltello il contorno dei modelli di

carta che avrete preparato per facilitare il vostro lavoro. Potrete anche, colla medesima pasta, arrotolare dei bastoncini, che vi serviranno per formare i manichi ad ansa dei panieri o corbelli, e per molti altri usi. Le foggie possono essere variate all'infinito come, infatti, in questo genere di canestri, cestelli, panieri, gerle, ecc., se ne vedono dei più fantasiosi ed artistici, presso i grandi fioristi moderni, tutti guarniti di gale, nelle loro sontuose vetrine. Si possono tutti imitare (*V. Tavola con varî modelli nei* **Fornatelli**).

Sfogliate, Briozzi, Biscotti, Savarini, Babà, Croccanti, Torte, Focaccie e Dolci fantasia.

4063. — Mille foglie alla crema vaniglia.

Fate come è detto in principio a proposito della manipolazione delle varie paste. Prendete 500 grammi di pasta a sfoglie, sottilizzate la pasta dello spessore di 10 cent., tagliate 10 dischi di 15 cent. di diametro, dorateli all'uovo con un pennello, spolverizzateli di zucchero al velo, bucateli colla punta d'un coltello acciocchè la pasta non faccia sbuffi, cuoceteli a forno vivo, e toglieteli d'un colore biondo. Stendete sopra ogni disco uno strato di crema alla vaniglia, sovrapponeteli uno sull'altro, uguagliateli col coltello, lisciate i bordi colla crema, e decorate con pasta a sfoglia, cotti a bianco.

4064. — Mille foglie alla marmellata d'albicocche.

Procedete come sopra, distendendo uno strato di marmellata d'albiccocca sopra ogni disco, sovrapponeteli uno all'altro, fate una marenga all'Italiana, mascherate il mille foglie, decorate leggermente e spolverate con pistacchi tagliuzzati e zucchero al velo, passatelo al forno acciò la marenga prenda colore, collocatelo sopra un fondo di pasta di credenza, e servite.

4065. — Biscotto sabbioso alla tedesca.

Montate 20 albumi d'uovo, quando saranno ben fermi, aggiungete 20 tuorli, la raschiatura della buccia di due limoni, 500 gr. zucchero, mettete a scaldare la massa a fuoco lento sempre dimenando colla frusta, aggiungete 300 grammi di burro fuso ben caldo, dimenando leggermente, aggiungete 500 grammi di farina setacciata, rimestate col mestolo e collocatelo in forme basse e liscie, fatele cuocere a forno vivo, e riservate per servire.

4066. — Milleïoglie di biscotto alla tedesca.

Montate 10 uova di biscotto alla Tedesca, come sopra, stendete sopra placche di pasticceria su cui avrete messo un foglio di carta, uno strato di un cent. di biscotto per la grandezza della placca; avanzate in forno; appena cotto, togliete la carta, e tagliate dei dischi di 15 cent. di diametro, sovrapponeteli uno all'altro dopo che li avrete coperti con

marmellata di pesche, lisciate ovunque con la marmellata e ghiacciate il dolce col sorbetto di campagna leggermente color rosa. Mettetelo sopra fondo in pasta di credenza spolverato con pistacchi tagliuzzati, e decoratelo con frutta candita.

4067. — Pasticcio alla napoletana.

Preparate 12 oppure 14 dischi con la pasta frolla detta « alla Napoletana », di cent. 15 di diametro sopra 1 cent. di spessore, vuotate il centro con un asporta pezzo di latta di 7 cent. di diametro, fateli cuocere a forno moderato, fate pure un disco di base, non traforato di 2 cent. di spessore e 17 cent. di diametro, che servirà di basamento; quando tutti i dischi saranno cotti, passate sopra al più grande uno strato di marmellata di albicocca, e così di seguito monterete tutti i dischi uno sopra all'altro; raschiate col coltello le pareti rendendole levigate. Preparate 500 gr. di passato d'albicocca, fate una marmellata con un kg. di zucchero, cuocetela bene, versatela sul dolce a fine di velarlo, raccogliete tutto quello che sovrabbonda, rimettetelo sul fuoco, riducetelo ancora per 10 minuti e versatelo bollente, ed adagio, sopra n. 4 bianchi d'uova montati a neve, formando una crema densa. Lasciatela raffreddare, e riempite il vano del dolce formando una piramide. Decorate il dolce col cornetto della pasta sfoglia tagliata coll'asporta pezzo cotta a bianco, ossia senza che il forno la colorisca.

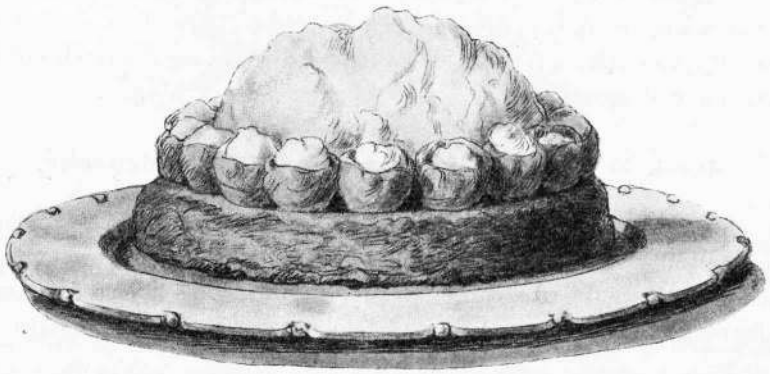


Fig. 162. — Dolce Sant'Onorato.

4068. — Dolce Sant'Onorato.

Fate un fondo di pasta sfogliata del diametro di 25 cent. per mezzo cent. di spessore, picchiettatela col coltello onde non faccia gonfiezze irregolari cuocendo, prendete della pasta reale per bignoli, collocatela entro un sacco di tela cui avrete in fondo collocato il tubo di latta di un cent. e mezzo di diametro, premete il sacco onde far uscire la pasta reale in corona sul fondo di pasta sfogliata; col resto che vi sopravanza, formate sulla placca tanti bignoli, dorate il tutto coll'uovo e fate cuocere a forno non troppo caldo. Cuocete dello zucchero alla cottura della caramella, intingete la superficie dei bignoli nello zucchero indi nei pistacchi tritati e collocateli sul disco di pasta reale. Al momento di servire, riempite con una crema San Onorato (V. form. 4037), e servite (*V. figura 162*).

4069. — Dolce di S. Antonio.

Tagliate da una torta di biscotto genovese, la forma di un prosciutto, affettatela per il traverso a fine di farcirla con una crema al curaçao bagnando gli strati con siroppo a 18 gradi al curaçao; lisciate il biscotto onde renderlo unito; ghiacciatelo con fondente bianco dalla parte che deve figurare il lardo, e con fondente cioccolatto dalla parte che deve figurare la cotenna, applicategli un manichetto frastagliato e servitelo sopra salvietta.

4070. — Pasticcio alla bergamasca.

Tagliate, mediante un coperchio rotondo di cazzeruola, cinque o sei rotelle di pasta sfogliata, del diametro di circa 20 cent., praticando sei buchi (come si vedono tagliando una fetta orizzontale d'arancia); fateli aderire, sovrapponendoli uno sull'altro, con marmellata d'albicocche, per modo da formare un focaccio di sfogliata, rappresentante una piccola cupola. Riempite i fori: tre con panna montata (*Chantilly*) al ciocolatto, e tre con crema alla vaniglia. Avrete già pronta una crema pasticciera, ben gialla e ben legata con un foglio di colla di pesce. Versatela sulla sfoglia, per modo da coprirla bene. Avrete pure preparati 12 uccelletti, fatti con pasta di mandorle e ciocolatto; metteteli a tre, su degli stecchetti di legno, avendo cura di porre, tra uccello ed uccello, una fetta sottile di cedrato. Poneteli sopra la focaccia, spalmateli bene con marmellata d'albicocche, servite il tutto sopra un'alzata di croccante guarnita con funghi di pasticceria, con guarnitura di felci artificiali ritagliati dall'angelica.

Funghi di pasticceria. — Fate dei tondelli con biscotti detti Savoiardi, inzuppateli di maraschino e spalmateli di ghiaccia al cioccolatto. I gambi vengono fatti con pasta reale farcita con crema pasticciera e glassati con diaccia piangente. Attaccate le cappelle ai gambi con caramellato.

4071. — Briozzo alla francese.

Per un briozzo di servizio per 10, occorre un Kg. di pasta da briozzo. Con 750 gr. farete una palla ben liscia che collocherete entro uno stampo liscio, bene spalmato di burro, oppure formate una cassa di carta forte cilindrica dell'altezza di 10 cent. per 12 di larghezza; ben imburrata, col resto della pasta ossia coi 250 grammi sopravanzati, formate una palla che collocherete sopra quella che avrete messo entro la forma; con un coltellino praticate 6 incisioni profonde 5 cent., sulla palla sottostante, affinchè queste, cuocendo, rialzandosi, spingano la palla superiore che farà aderenza; doratelo con uova frullate e mettetelo a forno non troppo vivo. Tre quarti d'ora circa bastano per cuocerlo. Servitelo nelle colazioni.

4072. — Corona di briozzo colla medesima pasta.

Fate una palla di un Kg. di pasta, praticate un buco nel centro, allargatelo colle mani fintanto che avrete ottenuto una corona di 25 cent. di diametro; fate un taglio circolare all'estremità superiore di 4 cent., incidete diversi tagli in fuori in senso opposto, doratela coll'uovo e mettetela al forno; 25 minuti bastano per la cottura, servitela.

4073. — Briozzo alla tedesca.

Fate una pasta a briozzo di due terzi di burro sopra un Kg. di farina; aggiungete 200 gr. di uva sultana e 200 gr. uva di Corinto, un decilitro di rhum, ed un gr. di zaffe-

rano in foglie infuso in acqua calda; mettete la pasta in stufa a lievitare, quando avrà raggiunto il doppio del suo volume, collocatela entro stampi a cilindro burrati, fateli lievitare e metteteli al forno. Serviteli preferibilmente a colazione con vini zuccherati: Malaga, moscato di Strevi, Frontignano, ecc.

4074. — Savarino.

Collocate 600 gr. di pasta per Savarini, in forma liscia a corona, a tre quarti della forma, fatela lievitare, cuocetela, appena uscita dal forno, bagnatela con un siroppo a 20 gr., cui avrete, all'ultimo momento, messo un bicchiere di rhum, guarnitelo con delle ciliegie confette ed angelica.

4075. — Savarino alla Carlo V.

Fate un savarino come sopra, cotto che sia e bagnato, riempitelo con delle pesche al siroppo calde, e servitelo con crema Zabaglione.

4076. — Babà alla francese.

Riempite, per un terzo, colla pasta a babà un modello a coste ben spugnato di burro, fatelo rinvenire in luogo tiepido onde aumenti del doppio il suo volume, fatelo cuocere a forno moderato, onde asciughi bene. Bagnatelo con siroppo a 20 gradi caldo con maraschino di Zara.

4077. — Babà alla viennese.

Questo Babà diversifica dagli altri per la sua lavorazione, e riesce molto più delicato. Prendete 500 grammi di burro, mettetelo al caldo per ridurlo in pomata come si fà pel Plum-Cake. Stacciate 500 gr. di farina; col mestolo lavorate il burro aggiungendo un uovo ed una cucchiaiata di farina, e così di seguito fino a che 14 uova e la farina siano state assorbite dalla massa dandole corpo; aggiungete 10 grammi di sale e 25 gr. di zucchero; sciogliete in 50 gr. d'acqua tiepida 15 grammi di lievito compresso, incorporatelo al pastone e lasciatelo lievitare; dopo tre ore burrate degli stampi a babà; infarinateli, mettete la pasta lievitata un po' più della metà del modello, lasciate lievitare fino al bordo indi metteteli in forno, assicuratevi della loro cottura e serviteli caldi.

4078. — Babà con Bavarese.

Alla pasta di babà, profumata alla vaniglia, aggiungete 100 gr. di noci peste con 2 uova; passate per setaccio a mescolatele bene; burrate uno stampo, infarinatelo, riempitelo a metà di pasta, fatela lievitare, quando questa avrà raggiunto il bordo dello stampo, mettetelo in forno, 40 minuti di cottura bastano; bagnate il babà con siroppo a 20 gradi, fatto con latte di mandorle.

4079. — Babà con marroni.

Proporzioni: 300 gr. di marroni canditi, in pezzi; 500 gr. di farina; 250 gr. di burro; 80 gr. di zucchero; 5 uova intere; 2 tuorli; 50 gr. di marroni lessati naturali e passati allo staccio; 40 gr. di cioccolata in polvere; 25 gr. di lievito di birra; mezzo bicchiere di acqua tiepida; una presa di sale; bucciette di arancia e di limone; kirsch.

Procedimento : Come di regola, fate il pastone con la terza parte della farina; l'acqua ed il lievito, dopo impastatesi tutti i soprascritti ingredienti, ad eccezione dei 30 gr. di marroni in pezzi, i quali adoprerete in seguito. Ungete bene con burro depurato uno stampo per babà, e quando la pasta sarà già lievitata e riposata, ponetela a strati nello stampo, interponendo fra uno strato e l'altro 200 gr. dei 300 gr. di marroni canditi in pezzi che avete posto in disparte. Quando la massa sarà ben lievitata, ponete lo stampo in forno di moderato calore, e fate cuocere il babà non meno di tre quarti d'ora. Cotto di bel colore, bagnatelo con un siroppo aromatizzato con le bucciette di arancia e di limone e kirsch. Fate quindi una buona crema pasticciera alla vaniglia, unitele due albumi d'uovo montati a neve, e riempite il vuoto del babà, formando cupola, la superficie della quale spolverizzerete con un passato fatto con i rimanenti 100 gr. di marroni canditi. Servite caldo con una salsa inglese in cui avrete posto un poco di marroni passati per lo staccio.

4080. — Coppa in croccante con fragoloni.

Sbucciate 500 grammi di mandorle dolci, fatele asciugare, indi tagliatele fine, non tritate, ma filettate, tenetele in una stufa al caldo per ben seccare. Fate fondere 250 gr. di zucchero pesto in un ponzonetto, aggiungendo una cucchiaiata di aceto, rimestate acciò lo zucchero non abbruci attorno; appena fuso, incorporateci le mandorle, toglietelo dal fuoco e versatelo sopra una lastra di marmo onde schiaccarlo col rullo, e tirarlo dello spessore di mezzo cent. Tagliate un disco grande secondo la quantità delle persone che dovete servire, e formate una graziosa coppa con i suoi manici; foderateli a metà con pasta di mandorla bianca, decoratela pure di pasta di mandorle alla sua base ed al bordo; riempitela di fragoloni che preventivamente avrete inumiditi con zucchero e limone al momento di servire (*V. figura 163 a pag. 721*).

4081. — Croccante fantasia.

Il croccante fatto sempre col medesimo sistema si può infinitamente variare, secondo le circostanze, ed il gusto di chi lavora. Modelli non ce ne sono ma la fantasia dell'artista li fa a misura che crea il soggetto, per esempio, si possono fare dei magnifici chalets svizzeri, sopra zoccolo in zucchero spumoso; degli elmi di Dragone cogli accessori in pasta di mandorle; delle automobili; delle carrette a mano piene di pasticceria minuta e da dessert, corni di abbondanza guarniti con frutti; pesche caramellate; strumenti musicali; dei tripodi formati con delle *S*, per guarnire il rialzo di torte, e tante altre che la fantasia di mano in mano crea, a profitto dell'arte.

4082. — Piccoli croccanti guarniti di panna montata.

Ungete con olio di mandorle 12 modellini a timballo, foderate l'interno con croccante sottilissimo, toglieteli dal timballo collocandoli sopra un setaccio, al momento di servirli riempiteli con lattemiele, alla vaniglia, alla nocciuola, al cioccolatto, ecc.

4083. — Croccante d'arancie, oppure di mandarini.

Sbucciate delle arancie o mandarini, in quantità occorrente per un servizio, dividete gli spicchi. Collocateli sopra setaccio perchè asciughino. Cuocete al gran caramello mezzo kg.

di zucchero in cui avrete fatto fondere 2 grammi di cremore di tartaro. Intingete gli spicchi nel caramello, collocandoli sopra un marmo onde raffreddino, cercando di velarli con un lieve strato di zucchero; freddi che siano, ungete una forma a timballo esternamente, saldate gli spicchi intingendoli col medesimo zucchero cotto alla caramella; finitelo con zucchero filato e servitelo con sotto una torta alla crema d'arancie.

4084. — Croccante di bignoli.

Farcite i bignoli con crema; caramellateli e montateli come delle arancie; ultimateli con dei pistacchi affettati; collocate il croccante sopra un fondo di pasta frolla, e spolverate l'orlo con dei pistacchi tagliati fini.

4085. — Croccante di pasta genovese.

Fate una pasta genovese di cent. 2 di spessore cotta sopra una lastra burrata. Tagliate tanti dischi di 4 cent. di diametro, bucateli nel centro, ghiacciateli alla superficie con fondente; collocate nel centro una bella ciliegia rossa. Cuocete dello zucchero al caramello, intingeteli dentro, montateli, come il croccante, di bignoli.

4086. — Caramellato alla crema di marroni.

Con della pasta reale foggiate tante pallottoline che cuocerete a forno moderato, in modo che risultino ben secche. Infilzatele poscia su delle asticciuole in legno, ed immergetele, una per volta, nello zucchero alla caramella. Dopo averle lasciate scolare sufficientemente, applicatele contro le pareti interne d'uno stampo a timballo, leggermente unto d'olio. Per servire, levate delicatamente questo croccantino dallo stampo, e riempitelo con un passato di marroni, reso spumoso coll'aggiunta di panna montata.

4087. — Fragoloni di marenga.

Preparate della marenga a freddo, sbattendo 4 albumi d'uovo, fatela ben sostenuta, e mescolatele, colle solite precauzioni, 250 gr. di zucchero in polvere, profumato alla vaniglia. Riunite il tutto in un sacchetto munito di una bocchetta o bozzolo un po' ondulato, e su foglio di carta sostenuta modellate delle mezze fragole grosse come uova di piccione. Seminate, sulle mezze marenghe fragoliformi, della granellina di zucchero colorita di giallo, mista ad altra colorita di rosso, cercando di far cadere quest'ultima un po' più abbondantemente verso la parte tondeggiante della finta fragola, per dare maggiore naturalezza e verosimiglianza all'imitazione. Collocate i fogli di carta colle marenghe su placche e passateli a forno poco caldo. Quando le marenghe avranno fatta un po' di crosta — quanto basta per poterle staccare dalla carta — levatele dal forno; inumidite un po' la carta per poterle staccare, e deponetele su graticci per ritirarle nella stufa onde seccarle. Però, prima che si secchino totalmente, dovrete col cucchiaino scavare sulla faccia interna più tenera, e toglierne un po' di sostanza, lasciando intatta la crosta granellosa come se fosse una conchiglia di noce. A suo tempo, preparate una buona crema di fragole, incorporando alla crema ottenuta 200 gr. di lattemiele leggermente legato con zucchero al velo vanigliato. Conservate detta crema sul ghiaccio, ed al momento di servire, riempitene le marenghe, facendo combaciare le due metà insieme per modo da formare una grossa fragola. Completate il finto frutto adattandogli un picciuolo con due foglioline ricavate da sottilissimi strati di angelica candida. Servitele entro un cesto fantasia.

4088. — Setaccio di fragolina.

Dividete trasversalmente, cioè in senso orizzontale, una torta di « pasta margherita », piuttosto spessa; inzuppate le due sezioni con del buon kirsch (oppure con maraschino di Zara, o alkermes di Firenze, a piacere), e sul primo fondo stendete uno strato di latte-miele con zucchero vanigliato, e cosparso di fragole di bosco fatte un poco macerare nel kirsch e passate nello zucchero in polvere. Sovrapponeteci l'altra metà della torta, e sulla superficie di questa stendete un leggero strato di fondente rosa profumato con kirsch o meglio d'alkermes; con un cornetto, ripieno di ghiaccia bianca, tracciate, paralleli, tanti fili sottilissimi, che poi farete incrociare con altri parimente tracciati, per modo da imitare il reticolato del setaccio. In giro alla torta, così integrata e che avrete situata in un grande piatto rotondo fondo di servizio, applicate una fascia di mandorle leggermente colorita di burro ed al profumo di vaniglia, applicate pure un cordone divisorio, e curate tutti gli altri particolari onde imitare il cerchio di legno d'un setaccio da pasticciere, tanto che riesca molto verosimile. Colla medesima pasta foggiate un finto cucchiaio di legno, che sovrapporrete al reticolato di ghiaccia, insieme ad un mucchietto di fragole, in parte schiacciate; completando così questo dolce di fantasia, scaturito da quella geniale mentalità del nostro insigne collaboratore sig. Giuseppe Ciocca.

4089. — Bocca di dama.

Sbucciate, come di regola, 150 gr. di mandorle dolci, tra le quali alcune amare, pestatele, ben asciutte, nel mortaio con una cucchiaiata (10 gr.) di zucchero in polvere, e mescolatele a gr. 150 di farina d' Ungheria finissima, per modo che non vi si formino bozzoli. Ponete 240 gr. di zucchero in polvere in una bacinella insieme ad 8 tuorli d'uovo, frullateli insieme durante 15 minuti, dopo avere aggiunto, come odore, un po' di buccia raschiata di limone; versateci allora la farina colle mandorle e lavorate ancora durante mezz'ora ed anche più. Montate a neve, in un recipiente a parte, 6 albumi d'uova, e quando saranno ben sostenute — al punto da reggere il peso di un pezzo da due lire d'argento — versatele nella predetta bacinella, e mescolate adagino ogni cosa insieme. Versate l'apparecchio in una teglia o tortiera di rame, unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo e farina. Mandatela al forno e cuocetela di bel colore dorato.

4090. — Dolce alla napoletana.

Sbucciate 100 gr. di mandorle dolci, fatele asciugare al sole; sceglietene, tra le più belle, una terza parte, spaccatele per metà, le altre sfilettatele. Montate 4 uova con gr. 120 di zucchero in una bacinella di rame, posta sul fuoco moderato, battendole colla frusta per più di un quarto d'ora. Ritirate il composto dal fuoco, unitegli gr. 120 di farina d' Ungheria, mescolando leggermente, e versatelo in uno stampo liscio (tondo od ovale), già ben burrato e spolverato con una cucchiaiatina di zucchero al velo ed uno di farina, insieme uniti e fate che il dolce, una volta cotto, risulti dello spessore di non più di 4 dita. Cuocetelo a forno moderato, e, dopo ben cotto, levatelo e lasciatelo raffreddare, per tagliarlo all'ingiro a fette sottili di un cent. Fate una crema pasticciera alla vaniglia con 2 tuorli d'uovo, 3 decil. di latte, gr. 60 di zucchero, 15 gr. di farina, 10 gr. di burro e mezzo baccello di vaniglia, e con questa, al bollore, spalmate da una sola faccia le fette del dolce; rimettetele a posto e ricomponetelo come quand'era intiero per diacciarne la superfice esterna con una diaccia o crosta fatta nel seguente modo: Ponete a bollire entro

un casserolino 230 gr. di zucchero in un decil. d'acqua, fino a che il liquido diventi appiccaticcio tra le dita e che, cessato di fumare, produrrà larghe gallozzole. Allora ritiratelo dal fuoco, e quando comincia a diacciare, spremetegli un quarto di limone e lavoratelo bene col mestolo per ridurlo bianco come la neve, ma se v'indurisce fra mano, versateci un poco d'acqua per ridurlo scorrevole come una crema alquanto densa. Preparata così la « diaccia », versateci dentro le mandorle a filetti; mescolate ed intonacate il dolce spalmandolo col pennello; coll'altre mandorle divise, rifioritelo al disopra, ponendole ritte e formando dei petali di fiori.

4091. — Tartara alla crema.

Preparate primieramente la pasta, procedendo come per le altre nel formare la scodella con 250 gr. di farina di semola; ponete nel mezzo un po' di sale, 5 gr. di lievito di birra, 50 gr. di zucchero in polvere, 100 gr. di burro fino ed un uovo intiero. Macinate tutti questi ingredienti insieme, senza incorporarvi la farina; aggiungete un decil. di latte e mescolate. Avrete così ottenuto una pasta resistente, non troppo molle e facile a lavorare. Ritirate questa pasta in una terrina e mettetela al riparo dell'aria durante 2 ore almeno, affinchè fermenti un poco, il che la renderà leggera, crostellante e fondente. Per confezionare la *Crema* cominciate col far bollire mezzo litro di latte e, nel contempo, rompete 4 uova fresche, a cui unirete 2 tuorli; lavorate alquanto colla frusta e aggiungete loro 125 gr. di zucchero cristallizzato e continuate a sbattere ogni cosa ancora per 2 o 3 minuti, quindi aggiungete 30 gr. di farina e per odore un po' di buccia o scorzetta d'arancia o di limone, oppure vaniglia od altro a piacere, e, finalmente, il latte bollente, ma poco sul principio. Ponete la casserola su fuoco moderato e spingete il contenuto all'ebollizione, rimestando ininterrottamente. Alle prime bolle d'aria che si produrranno nel liquido, ritirate la crema dal fuoco, versatela in un recipiente adatto e rimestatela, di tanto in tanto, onde impedire che si formi la crosta o panno sulla crema raffreddandosi. Per *modellare la tartara* prendete un cerchio per flano alto un cent. e mezzo, e largo 25 cent. di diametro. Burrate interiormente le pareti del cerchio, per facilitare l'aderenza della pasta. Coll'aiuto del matterello stendete la pasta, per modo che copra la superficie del cerchio e che ne modelli pure l'altezza, pareggiando col coltellino i lembi sopravanzanti. Rivestito per tal modo lo stampo internamente, posatelo su d'una placca di lamiera di ferro o di rame stagnato; assicuratevi che non esista dell'aria tra la pasta e la placca, e l'angolo dello stampo che forma la base sia ben marcato. Versate nel mezzo la crema, e pareggiatela riportandola di egual spessore. Mettete a cuocere nel forno non troppo caldo, durante 25 minuti; assicurandovi però della perfetta cottura della tartara sollevando il cerchio per accertarvi che la pasta è ferma e dorata tutta all'intorno. La tartara scivolerà facilmente scuotendo un po' la placca. Servitela tanto calda che fredda.

4092. — La " torta sgrostata „.

Questa è variamente descritta dal Cristiano da Messisburgo (Cuoco degli Estensi di Ferrara ed autore d'uno dei pregevoli incunabuli della stampa col suo trattato artisticamente illustrato con preziose xilografie), a seconda se ne legge la descrizione in una o nell'altra edizione. L'impasto è quello che, con poche varianti, si riscontra in molte torte e pasticci della cucina del Rinascimento. Il Sig. A. Pettini ci ha favorito una rimodernazione di questa torta tipica dell'epoca aurea della Rinascenza artistica italiana, alternando in parte ed elimando anche alcune delle tante droghe e spezierie che così liberalmente prodigavano, in tutti i composti cucinari, sia grassi che magri, nonchè di dulciaria, i cuochi di quell'epoca, appena uscita

dal crepuscolo medioevale, tanto che le loro formole di vivande risultavano poliaromate, come polifarmachi erano gli elettuarî dei medici di quell'epoca. La pubblichiamo tanto più volontieri che questa *Torta sgrostata* è uno fra i tanti piatti della purtroppo dimenticata nostra gloriosa cucina italiana — che fu già maestra a tutto il mondo — e che il nostro collega e collaboratore fece opera degna a risuscitare, poichè schiude agli artisti nuovi orizzonti (pare incredibile!) tecnici e procedimenti ottimi ignorati.

Impastate a mò di pasta sfogliata, 700 gr. di farina con pizzico di sale, lavoratela con 4 tuorli d'uovo, ed acqua necessaria; quindi compiegate la pasta con 500 gr. di burro. Con circa metà della pasta formate 3 dischi di 25 cent. di diametro e di circa mezzo cent. di spessore, cuoceteli. Formate ora una marmellata con 200 gr. di fichi secchi 200 gr. di prugne, 200 di datteri, 200 di mele fresche, il tutto ben netto e tritato senza mettere al fuoco. Un pizzico di vaniglia pestata con zucchero, limone grattato, qualche amaretto polverizzato e 100 gr. di scorza di melarancia candita e tagliata a dadini; un po' d'acqua di fior d'arancio. Gustate, ed occorrendo aggiungete dello zucchero o del miele (se preferite, all'antica), un bicchierino di vecchia acquavite (ossia cognac), e se il composto riuscisse troppo duro, aggiungeteci un po' d'acqua. Mettete i 3 dischi, uno sopra l'altro, con marmellata in mezzo. Spianate il rimanente della pasta di piccolo spessore, a forma tondeggiante e grande circa il doppio dei dischi; passateci nel centro un bello strato di marmellata e collateci sopra i 3 dischi, superiormente al disco scoperto, altra marmellata ed un po' anche all'ingiro. Rialzate con molta attenzione i lembi della pasta in modo da racchiudere il tutto bene dentro e senza fare sopramettiture. Mettete su d'una teglia un foglio di carta imburrato, e sul medesimo poggiate la torta con la faccia liscia al disopra. Indoratela con uovo sbattuto e riportateci una semplice decorazione ricavata dai ritagli della medesima pasta. (Il soggetto ornamentale dal Sig. Pettini prescelto e adatto: lo stemma gentilizio del Cardinale Ippolito d'Este, arcivescovo di Ferrara, ordinato tale con Bolla Pontificia il 5 marzo 1539). Mettete la torta nel forno, di moderato calore, e tenetela circa mezz'ora; diacciatela abbondantemente con zucchero, ed appena fuori del forno, pennellatela con un pennello intriso, replicate volte, in buon sciroppo profumato al liquore d'arancio. La *Torta Sgrostata* migliora quando è fredda.

4093. — Torta di pinoli.

Cuocete in mezzo litro di latte 100 gr. di semolino di grana mezzana e procurate che la mistura riesca piuttosto soda. Tritate dei pinoli mondati (gr. 50), della grossezza di un granello di riso. Quando il semolino sarà cotto, versateci dentro: 65 gr. di zucchero, i pinoli, 10 gr. di burro, una presa di sale, mezza bacchetta di vaniglia, ed infine 2 uova, mescolando il tutto sollecitamente. Fate una pasta frolla, come di regola con gr. 200 di farina, 100 gr. di burro, gr. 100 di zucchero ed un uovo, e se occorre, aggiungete qualche goccia di vino bianco o di marsala per intridere meglio la farina. Scegliete una teglia nella quale il dolce non venga più alto di 2 dita; ungetela di burro e copritene il fondo con una sfoglia sottile di detta pasta; versateci il composto e fategli sopra con della medesima pasta tagliata a listerelle, un reticolato a losanghette. Doratelo, cuocete la torta al forno e servitela quando sarà fredda, spolverizzata di zucchero al velo.

4094. — Torta nociata alla moderna.

Ponete gr. 210 di zucchero in polvere e 6 tuorli d'uovo in una bacinella, e lavorateli per mezz'ora con spatola di legno; quindi aggiungete le 6 chiare montate a neve, e ri-

mestando fateci incorporare gr. 210 di noci pestate e passate per setaccio, gr. 70 di pangrattato di midolla, gr. 70 di cioccolatto grattugiato; dopo avere fatto ben amalgamare il tutto, versate l'apparecchio in una tortiera unta di burro e spolverizzata di zucchero al velo; cuocetelo a forno di calor moderato, per 40 minuti. Quando sarà fredda, farcitela con lattemiele montato colle noci; diacciatela con fondente al maraschino.

4095. — Torta di nocciole all'Ambrosetti.

Pestate 250 gr. di nocciole avelline toste, mischiandovi, poco per volta, 200 gr. di zucchero, ed una cucchiaiata di zucchero alla vaniglia. Levate il composto dal mortaio, e lavoratelo con 8 tuorli d'uovo, aggiunti poco per volta; sbattete a neve 5 albumi che mischierete al composto, unendogli 100 gr. di farina ben asciutta e setacciata. Versate in forme basse di latta previamente burrate, e fate cuocere a forno temperato. Fredde che siano, tagliate trasversalmente queste tortine, mascheratele con una crema al burro di nocciola, e sormontate questi strati uno sull'altro. In ultimo diacciate con fondente bianco e decorate colla suddetta crema.

4096. — Torta di pasta frolla alla genovese.

Formate una pasta frolla con 300 gr. di farina, 200 gr. di burro, 150 gr. di zucchero biondo e poca buccia di limone grattugiata. Con questa pasta formate due dischi di eguale spessore e di eguale grandezza, uno di questi, mediante tagliapasta, traforatelo a miglior disegno, sia a fiori, a fogliami o a stemmi, purchè il traforo sia grandi fori, e cuoceteli entrambi a color d'oro (se nel cuocere i fori si turassero, quando è freddato perfezionateli colla punta di un coltellino fine); al domani distendete sopra il disco compatto della marmellata rossa, sia fragola, ribes, o lampone, per un cent. e mezzo di spessore, e il disco traforato posatelo leggermente sopra la marmellata movendolo come se voleste setacciare per fare uscire la marmellata dai fori già fatti; spolverizzate la torta con zucchero al velo, che presenterà un bell'effetto dopo qualche ora, perchè lo zucchero sopra la marmellata si fonde e rimane bianchissimo sopra la pasta asciutta che ne fa risaltare l'armonia di colori. Questo dolce dura parecchi giorni sempre fresco.

4097. — Torta di pesche in sorpresa.

In uno siroppo leggero, cuocete, come di regola, delle pesche, tagliate per metà. Con pasta genovese preparate una piccola torta. Cotta che sia, lasciatela raffreddare ed inzuppatela con maraschino di Zara. Riempite le mezze pesche con panna montata aromatizzata con maraschino; accoppiatele e disponetele sulla torta, posta sopra un piatto resistente al fuoco. Ricoprite con un apparecchio di frittata soffice; spolverizzate di zucchero, e cuocete a forno forte.

4098. — Torta alla De Amici.

Ponete in casseruola 12 tuorli d'uovo, gr. 300 di zucchero in polvere vanigliato, gr. 5 di *Baching Powder* (lievito in polvere), un po' di essenza di mandorla colorita in rosa, e montate l'apparecchio. Tenete pronta una casseruola unta di burro e poscia incamiciata di carta da Briglia, imburrata anch'essa e spolverata di zucchero. Preparate gr. 300 di farina passata per setaccio, gr. 800 di burro liquefatto e gr. 300 di uva passerina e di

« scorzetta » (zuccata) o meglio cedro candito, tagliata grossa quanto l'uva passerina. Appena il preparato sarà montato bene, incorporategli 10 albumi d'uovo montati a neve, quindi, poco a poco, mescolateci la farina, poi il burro e, per ultimo, il trito che avrete preparato. Versate il composto nella casserola pronta e cuocetelo a forno moderato. Appena cotto, fate raffreddare e servite spolverizzato di zucchero vanigliato.

4099. — Torta alla Saker.

Mettete in terrina 300 gr. di burro, ed altrettanti di zucchero fino; mischiate bene, aggiungete 300 gr. di cioccolatto primieramente rammollito al forno e ben mantecato; lavorate bene, ed in medesimo tempo unite al composto 12 tuorli d'uova mettendoli poco per volta; montate i bianchi a neve, mischiateli al resto e così farete con 300 gr. di farina. Mettete l'apparecchio in una tortiera burrata ed infarinata, fate cuocere a forno moderato per non meno di un'ora, ponete sulla torta una diaccia al cioccolatto e decoratela.

4100. — Torta alla berlinese.

Cuocete 400 gr. di zucchero fino con poca acqua, fino a che mordendone un pezzo s'attacchi ai denti, senza però rompersi. Aggiungete 10 uova montate, lavorando fino che il composto diventi freddo. Unite 400 gr. di farina, poco a poco, insieme a 40 gr. di *Backing-Powder* e 160 gr. di burro leggermente sciolto, la raschiatura di cedro e, in ultimo, 160 gr. di mandorle dolci mondate e filettate fine ed asciugate. Ungete con burro chiarificato uno stampo basso da torta polverizzato di zucchero al velo, versategli il composto e cuocetelo a forno moderato. Cotto, ritirate dal forno la torta e lasciatela raffreddare. Velatela con uno strato di marmellata d'albicocche, profumata alla vaniglia, decorandola con frutta candite e foglie d'angelica, adagiandolo sopra un rotondo di carta dentellata, guarnendolo, all'intorno, con dei cialdoncini ripieni di crema montata, alla violetta.

4101. — Torta con rabarbaro all'inglese.

Fendete, per il lungo, i gambi teneri — cioè quelli del mezzo della pianta denominata rabarbaro — tutti di eguale grossezza e di 3 a 4 dita di lunghezza, dopo averne asportata la scorza rossastra che li inviluppa. Disponete quei tronconcini a strati in un piatto di porcellana per grattinare, e spolverate ogni strato con un'ampia cucchiaiata di buona cassonata (zucchero grasso di canna); montate a cupola. Avrete, d'altra parte, preparato, per lo meno un'ora prima, della pasta zuccherata a mezzo burro (*pâte brisée*). Spianate questa pasta dello spessore di un cent., tagliatela in una banderella della lunghezza dell'orlo piano del piatto; bagnate quest'ultimo con un po' d'acqua, ponete questa banderella intorno, appoggiandola un poco colle dita. Col rimanente della pasta tirate una sfoglia un po' più larga del piatto, che coprirete con essa, come pure l'orlatura fatta colla pasta inumidita; dorate il disopra coll'uovo, praticate un'incisione nel centro del coperchio. Cuocete in forno di calore moderato, durante un'ora circa. A metà cottura, spolverate con zucchero.

4102. — Torta co' mirtilli.

Ponete sulla spianatoia 200 gr. di farina, fate la scodella, e nel mezzo poneteci: 125 gr. di burro, 50 gr. di zucchero cristallizzato, 2 tuorli d'uovo, un pizzico di sale ed

un mezzo bicchiere d'acquavite oppure di latte. Formate con questi ingredienti una pasta ben liscia e alquanto consistente che spingerete col palmo della mano, due volte, innanzi a voi, sulla spianatoia, a porzioni (*fraiser* dei francesi); ciò fatto, lasciate riposare la pasta durante un'ora in sito fresco, dopo averla coperta con pannolino. Foderate quindi con questa pasta una tortiera; guarnitene l'interno con dei mirtilli addizionati di zucchero; poi fatela cuocere al forno di calor moderato durante mezz'ora, Cotta, sfornatela, fatela scivolare sul piatto di servizio, quindi spolveratela di zucchero e servitela.

4103. — Torta " Don Quijote „ (1).

Preparate in due placche uguali, uno strato di biscotto genovese e l'altro di marenga fatto a crudo; stendete la pasta dello spessore di cent. 2 e mettete a cuocere in forno di calor moderato. Cotta, lasciatela raffreddare completamente. Preparate la seguente crema: in una casserola fate bollire un litro di latte con un baccello di vaniglia e corteccia d'arancia. In un'altra casseruola mettete 10 tuorli d'uovo, 250 gr. di zucchero e 15 gr. di fecola di patate. Rimestate adagio e, poco per volta, fate incorporare il latte già bollito, facendo cuocere tutto assieme, senza tralasciare di rimestare con un cucchiaio di legno fintanto che la crema sia cotta. Allora levatela dal fuoco ed unite alla crema ottenuta un bicchiere di liquore menta glaciale, oppure di maraschino. Quando la crema sarà completamente fredda, mettetela in un tegame, togliendo la corteccia d'arancia e la teca di vaniglia. In seguito, guarnite le lastre di pasta genovese e di marenghe che avrete già preparato, incominciando con un fondo di pasta secca, di forma rettangolare ad uso volume in foglio; sopra questo fondo porrete la metà della lastra di biscotto, sopra la quale stenderete uno strato di crema, collocando sopra a questa quella di marenga ben secca. Sopra della marenga un altro strato di crema e sopra a questa ancora l'altra marenga, e finalmente l'altra metà di biscotto genovese. Così preparato, con l'aiuto d'un cucchiaio, uguaglierete le quattro parti ben pari, inzuppandole con liquore di albicocche; raffreddato, ricoprite con un *fondente* bianco, lasciando uno spazio triangolare per ricoprirlo di *fondente* rosa. In uno degli angoli collocate un molino a vento, con quattro pale: due fissate al mulino e due rotte al piede dello stesso. Una striscia sul davanti porterà scritto: *Quijote,* ed ai lati col cornetto decorate il trofeo di spada, lancia ed il classico catino da barbiere che serviva di cappello a Don Quijote (*V. figura 164*).

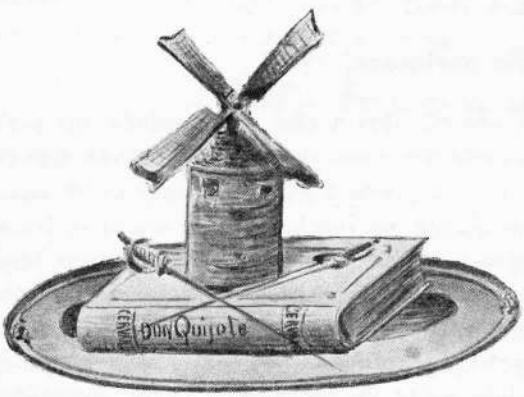


Fig. 164. — Torta « Don Quijote ».

4104. — Torta alla Lintzer.

Ponete 250 gr. di farina sulla spianatoia; formato il cratere, versateci dentro un pizzico di cannella regina in polvere finissima, tre tuorli d'uova sode passati per setaccio

(1) *Il celebre eroe del romanzo cavalleresco di Cervantes. Dalla rivista « Il Gorro blanco » di Madrid; ricetta del sig. Teodoro Bardajal. Soltanto che il disegno è stato sbagliato nei dettagli.*

e due tuorli crudi freschi; aggiungete 125 gr. di zucchero in polvere, un bicchierino di cognac e 200 gr. di burro manipolato. Lavorate con la punta delle dita, e lentamente, per ben mescolare, evitando sopratutto di fondere il burro; incorporate la farina il più presto possibile, e ponete la pasta al fresco, durante almeno 2 ore, qualora non preferiate far la pasta la sera per la mattina, oppure il mattino pel mezzodì. Badate a non « lavorare » la pasta; essa « brucia », ossia si frantuma facilmente, perciò sarebbe impossibile distenderla. Potete guarnire questa torta con qualsiasi specie di confettura o marmellata, a patto che esse siano ferme, ben cotte e poco zuccherate. Le guarniture più indicate sono: il rabarbaro, la conserva granulosa di mosto (*raisiné*) o sapa; le marmellate di ciliegie, di marasche, ecc. Qualunque sia la scelta, della marmellata operata come di regola; inquanto al rabarbaro, siccome differenzia dalla precedente all'inglese, ne daremo la formola: — Prendete 500 gr. di coste di rabarbaro e 150 gr. di zucchero. Fate bollire un litro d'acqua, rimovete le pellicole rosse che ricoprono le coste di rabarbaro, lavatele sollecitamente. Tagliatele a turaccioletti e fatele prelessare in acqua bollente durante un minuto, sgocciolatele, ponetele in casseruola con lo zucchero e fatele cuocere rimestando sino a consistenza di marmellata. Lasciatele raffreddare e poi servitevene. Per modellare la torta, stendete col rullo, sulla tavola di marmo infarinata, i due terzi della pasta; quindi ponete il foglio ottenuto, sospendendolo semi-avvolto sul rullo, su d'una placca rotonda, in ferro battuto, con un cerchio da torta di 22 cent. di diametro. Tagliate il fondo, stendeteci la marmellata sopra; lasciate, tutto intorno, un po' più di un cent. senza guarnitura. Spianate ciò che rimane di pasta, di spessore minore di quella del fondo della torta; poi, colla rotella, tagliate delle listerelle di 8 mill. di larghezza. Bagnate quello spazio circolare d'orlo che lasciaste sguarnito. Stendete, ad una ad una, le striscioline di pasta sulla torta, disponendole intralciate tra di loro come un graticchio, ed appoggiandole fortemente, per ciascuna estremità, sia partendo che terminando, su quello spazio d'orlo inumidito onde fissarvele; eguagliate i capi che sorpassano, appoggiando una seconda volta il cerchio e tagliando tutto intorno col coltello. Riunite ciò che resta di pasta, foggiatela a candelotto lungo 3 volte come il diametro della torta; appiatitelo leggermente; dorate le striscioline con uovo battuto; posate la banda come un cercine od orlo contornante la torta, saldate le due estremità tra di loro appoggiandovi la punta del coltello. Dorate la banda-orlo. Fate cuocere in forno piuttosto caldo, durante circa 30 minuti.

4105. — Torta genovese alle nocciuole, al pistacchio, al pralinato, al cioccolatto.

Si aggiungono alla crema i profumi e si procede come sopra, ghiacciando le torte secondo il profumo dei gusti che si vogliono fare.

4106. — Torta genovese scoperta al cioccolatto, alle nocciuole, al pistacchio.

Si procede col medesimo sistema, omettendo di tagliare il coperchio facendo nella genovese l'incisione per il pozzo da riempire di crema, ghiacciando i bordi prima di riempirla. Decoratela colla medesima crema e servite.

4107. — Torta genovese con crema ghiacciata al cioccolatto.

Da una genovese di forma bassa: 4 cent. d'altezza e larga 20 di diametro, tagliate la superficie di un cent. di spessore, vuotate l'interno lasciando 2 cent. di spessore in

giro, bagnatelo con siroppo a 18 gradi al profumo di marsala, indi riempite il vuoto con una crema bavarese alla vaniglia, mettete il suo coperchio, bagnatelo col siroppo e ghiacciatelo con fondente al cioccolatto. Decoratela e riservate per servirla.

4108. — Torta di mandorle alla genovese.

Pestate 300 gr. di mandorle con 5 uova intere. Setacciate sul tavolo 300 gr. farina, fate un pozzo nel mezzo e mettete le mandorle peste e passate al setaccio, 300 gr. di zucchero in polvere, 300 gr. di burro, la raschiatura della buccia di un limone e 3 gr. di cannella in polvere; amalgamate il tutto da formare una massa liscia, mettetela in uno stampo largo 20 cent. di diametro ben imburrato e cuocetela con forno dolce per tre quarti d'ora. Quando sarà fredda ghiacciatela con zucchero al velo e sciroppo facendo delle strisce serpentine di cioccolatto sopra.

4109. — Torta di pinoli e mandorle.

Pestate 150 mandorle sbucciate, 150 pignoli con 4 uova, passatele allo staccio, mettetele in una terrina con 400 gr. di zucchero, la raschiatura della buccia d'un limone e lavorate aggiungendo ancora 4 uova, quando sarà spumoso, versateci 300 gr. di burro ammorbidito al caldo ridotto a pomata, lavorate il tutto ed aggiungete 100 gr. di farina. Foderate uno stampo con pasta frolla sottile largo 20 cent. per 4 d'altezza, riempite colla massa lavorata, fino all'orlo, e spandete di sopra uno strato di pinoli, fatelo cuocere a forno moderato. Lucidate poscia i pinoli con un sciroppo gommoso.

4110. — Torta alla Bismarch.

Foderate uno stampo a torta con pasta sfogliata, tagliate la pasta ad angoli alla superficie, mettete uno strato sul fondo di marmellata e riempite coll'apparecchio della torta di pinoli (già descritto a form. 4093), che avrete profumato all'arancia, unendo 100 gr. di arancio candito tagliato a dadolini. Ghiacciate con zucchero al velo e siroppo, e spolverizzate con pistacchi ben verdi tagliati minutamente.

4111. — Torta alla Vatel.

Pestate 150 gr. di mandorle sbucciate con 2 uova sopra. Passatele per staccio, mettetele in una terrina con 200 gr. di zucchero; lavorate col mestolo aggiungendo 4 tuorli d'uovo, la raschiatura ben fina della corteccia di bergamotto; montate 4 albumi d'uova, mischiateli alla massa, aggiungendo 100 gr. di fecola setacciata e 100 gr. di burro sciolto. Foderate uno stampo a torta con pasta sfoglia, riempite e cuocete a forno tiepido per 40 minuti.

4112. — Torta Richelieu alla nocciuola, al cioccolatto, alla fragola.

Cuocete alla grossa palla, 200 gr. di zucchero con un bastone di vaniglia, versatelo adagio sopra 4 albumi d'uovo montati, seguitando a batter fino ad incorporare tutto lo zucchero, aggiungete 30 gr. di nocciuole toste e pestate ad olio. In una crostata di pasta frolla, preventivamente cotta, versate il contenuto suddetto, mettetela in forno moderato onde formarle la crosta e ritiratela dal forno.

NB. — Collo stesso procedimento si fa la *Torta Richelieu al cioccolatto,* sostituendo le nocciuole con 100 gr. di cacao ammorbidito al calore del forno. Inquanto alla *Torta Richelieu alle fragole* si fa come le precedenti sostituendo il cacao con 20 gr. di fragole profumate intere.

4113. — Torta di sfogliata colle mandorle.

Formate 2 dischi di pasta sfoglia, di cent. 20 per mezzo cent.; mettetene uno sopra una tortiera, dorate tutt'attorno con uovo; nel centro collocate una crema di mandorle, copritela coll'altro disco, frastagliate col coltello i bordi, doratela all'uovo, disegnando la superficie col coltello, mettetela in forno caldo per 20 minuti, quando prende colore spolveratela con zucchero al velo e rimettete in forno per lucidarla. Si serve tanto calda come fredda. Inquanto alla *Torta sfogliata alla crema vanigliata* si procede come la precedente, sostituendo la crema di mandorle alla crema pasticciera.

4114. — Torta sfoglia con marmellata.

Formate un disco di cent. 20 per mezzo cent.; dorate all'uovo per 2 cent. tutt'ingiro; collocate nel centro una marmellata (sia di albicocche, prugne, pere, mele, pesche, ecc.), strisciatela con fettuccie di pasta sfogliata per formare una griglia; da un altro disco tagliate il centro e poggiate la corona sui bordi della torta, doratela all'uovo e fate cuocere in forno caldo, lucidatela collo zucchero come sopra.

NB. — Si può anche confezionare la medesima torta con marmellata sostituendo la pasta sfoglia con quella frolla cui amalgamerete 5 gr. di lievito inglese, ossia *Baking pouder.*

4115. — Torta crema marzapane.

Foderate una tortiera, lunga 20 cent. per 4 di altezza, con pasta sfogliata mezzo cent. di spessore, riempitela con crema vaniglia cui avrete aggiunto 150 gr. di amaretti, e fatela cuocere. Cotta, ritiratela dal forno, meringatela, spolveratela con zucchero al velo, rimettetela in forno per farle prendere un po' di colore. Si serve tanto calda che fredda.

4116. — Torta di albicocche a crudo.

Foderate una tortiera, come sopra, di pasta per fondi, fatele uno strato di marmellata di albicocca, indi con albicocche crude alle quali avrete tolto i noccioli, accavallatele le une sulle altre, seminando sopra dello zucchero in polvere; mettetele in forno, tre quarti d'ora circa; fredda che sia, passateci sopra una gelatina per velare i frutti ed i bordi della pasta. Così per le pesche, le prugne, le ciliege, le mele, ecc.

4117. — Torta d'albicocche in siroppo.

Foderate una tortiera con pasta frolla, picchiettate i bordi, e riempitela con lenticchie ben pulite e fatela cuocere. Togliete di dentro le lenticchie sul fondo, e metteteci uno strato di marmellata, riempitela con albicocca al siroppo, velate con gelatina e servite freddo.

4118. — Genovese al punch.

Prendete un biscotto genovese alto 4 cent., dividetelo in quattro parti per il traverso, bagnate con siroppo a 18 gr. al punch ogni suolo e farciteli con marmellata d'albicocche cui avrete addizionato un bicchierino di rhum ed il profumo della buccia di un arancia; sovrapponete i dischi uno sull'altro, eguagliateli bene. Colorite con rosso Breton una parte della marmellata e passatela col coltello tutt'attorno alla genovese. Bagnate dello zucchero al velo con siroppo al punch denso da velare la genovese, mettetela alla bocca del forno per asciugarla e decoratela con frutta al siroppo.

4119. — Genovese all'arancia.

Prendete un biscotto genovese alto 4 cent., dividetelo in quattro parti per il traverso, bagnatelo con siroppo a 18 gradi col profumo della buccia d'arancia, farcite colla crema all'arancia (vedi crema arancio form. 4048), ghiacciatela con fondente all'arancio di gusto e colore, guarnitela con spicchi di arancio o mandarino caramellati.

4120. — Genovese di Manchester.

Prendete un biscotto genovese, dividetelo in quattro parti trasversalmente, bagnatelo con siroppo a 18 gradi con marsala, farcitelo colla crema vaniglia addizionata con 100 gr. di noci peste con latte e passate al setaccio, ghiacciate la superficie con fondente bianco. L'esterno in altezza spolveratelo con biscotti triti che li avrete fatti aderire colla crema alle noci. Con ghiaccio a decorare nero fate dei doppi filamenti sulla torta per formare dei quadrilonghi e sopra ognuno, mettete una mezza noce preventivamente caramellata.

4121. — Stiacciata " Fortuna „ per l'Epifania.

Lavorate, in una terrina: gr. 250 di burro, e appena sarà divenuto come una pomata, aggiungete gr. 300 di zucchero, otto uova, uno per volta, più un bicchiere di latte e gr. 500 di farina stacciata. Il latte e la farina gli si devono aggiungere, alternativamente, poco per volta. Completato questo composto, unitegli una cucchiaiatina di carbonato d'ammoniaca o due cucchiaiate di lievito inglese in polvere. Introducete nel composto una o due monete d'oro sterilizzate, versate il tutto in uno stampo quadrato ben burrato e cuocete a forno di medio calore.

4122. — Focaccia alla tedesca.

Lavorate 8 tuorli d'uovo con 240 gr. di zucchero e perseverate fino a che non siano divenuti quasi bianchi; aggiungeteci 250 gr. di pangrattato fino di mollica bianca, quindi una dadolatina di 60 gr. di candito (poniamo di cedro, od altro a vostro piacere) e 60 grammi di uva sultana disacinata, ed un po' di buccia di limone per odore; quindi, per ultimo, le chiare d'uovo montate. Mescolate adagino, per non smontarle, e quando il composto sarà tutto unito, versatelo in una teglia imburrata ed infarinata oppure spolverizzata di pangrattato fino; tenetelo per modo che alzi due dita, e cuocetelo al forno. Cotto, questo focaccio assumerà l'aspetto del pan di Spagna; spolverizzatelo con zucchero al velo, appena sfornato.

4123. — Focaccio pasquale dei russi *(Koulitsche).*

Ponete in una terrina riscaldata 900 gr. di farina, con unito un po' di lievito di birra diluito con del latte liquido; mescolate bene questi ingredienti, e formatene un pastone da mettere a lievitare. Appena lievitato, unitegli 300 gr. di burro liquefatto, 10 uova intiere, 200 gr. di zucchero in polvere ed un pizzico di sale. Battete bene il pastone contro le pareti della terrina fino a che non s'attacchi più alle mani ed alla terrina. Allora aggiungete, poco per volta, 600 gr. di farina impastando sempre leggermente. Mescolate a questo pastone una manciatella d'uva passa di Smirne, di Corinto e di Malaga, ben pulita e disacinata, e ponete la pasta a lievitare in luogo caldo. Appena incomincia a levare, si faccia a pezzi e se ne riempia un piatto saltiero previamente unto di burro e ben infarinato. Con un pezzo della stessa pasta disegnate sulla torta una decorazione simbolica (*Agnus Dei*, ossia l'Agnello colla croce), ed appena la pasta si rialza, posta nuovamente in ambiente caldo, s'indora coll'uovo, si spargono su di essa delle mandorle sbucciate e filettate, e poscia si mette al forno. Cotta di un bel colore fulvo dorato, la si rovescia su d'un piatto, e la si termina di decorare aggiungendo fiori e foglie di zucchero e di angelica candita.

4124. — Koujenak alla rumena.

Questo focaccio appartiene al lorismo gastronomico dei popoli balcanici, specialmente dei moldo-valacchi e rumeni. Esso fa parte, inevitabilmente, di tutti i festini banchettali in occasione di feste solenni e di ricorrenze giubilose, sia patriottiche che di famiglia o di sodalizi. S. M. la Regina d'Italia lo gusta assai.

Questa vivanda dolce nazionale si prepara d'ordinario la vigilia e la si degusta preferibilmente alla colazione del mattino, e sopratutto al thè delle cinque ore.

Ingredienti e dosi: 250 gr. di farina; 10 gr. di lievito; un uovo intiero; 4 tuorli d'uovo; una presa di sale fino; 15 gr. di zucchero fino; 100 gr. di burro; una cucchiaiatina d'acqua di fior d'arancio, un po' d'acqua o di latte tiepido.

Preparazione della pasta: Prendete un quarto della farina, cioè 65 gr. ponetela sulla spianatoia, fate il pozzetto nel centro; sgranateci il lievito, che stempererete con dell'acqua o meglio con del latte tiepido, amalgamate la farina, poco a poco, per modo da ottenere una palla di pasta molliccia. Riserbatela al coperto in un ambiente di calor temperato; il che facilita la levatura. D'altra parte, mettete lo zucchero in una bacinella con l'uovo intiero ed i 4 tuorli; sbattete il tutto insieme col frustino, sull'angolo del fornello, come fareste per una « genovese ». Colla rimanente farina formate un altro pozzetto; versateci dentro il composto d'uova e zucchero sbattuti ad uso genovese, cui aggiungerete un po' di sale, il burro, il fior d'arancio ed il lievito che deve avere il doppio del volume. Pigiate il tutto insieme, durante circa un quarto d'ora; così otterrete una pasta liscia e brillante che voi porrete in una terrina infarinata. Ricoprite con un pannolino, e lasciatelo levare, 3 volte tanto, prima d'impiegarla. Cosi, p. es.: se fate la pasta al mattino, 3 o 4 ore dopo la rovesciate sulla spianatoia infarinata, la battete leggermente sopra colle mani; poi la piegate in quattro, e la rimettete nella terrina eseguendo, così, quell'operazione che si dice « rompere una pasta ». In seguito, dividerete la pasta in 4 parti eguali; di ogni parte voi formerete un rotolo allungato, leggermente a punta alle estremità. Allora cercate di formare comodamente una bella treccia di 4 fila, che girerete a cono come una tiara. Situate il focaccio su d'un foglio di carta bianca da cucina, ben burrato, quindi su d'una placca da pasticciere. Lasciatela levare a metà, il che richiederà da un'ora a un'ora e mezzo di tempo, secondo la temperatura dell'ambiente in cui operate.

Cottura: Indorate il focaccio semplicemente con bianco d'uovo battuto un istante con un po' di latte. Seminateci sopra un po' di zucchero granulato, non più grosso del semolino. Avanzate il dolce a forno medio, e sorvegliate la cottura. Qualora v'accorgeste che il focaccio si colori troppo presto, terminate la cottura coprendolo con un foglio di carta leggermente burrato, presentandolo su tutte le faccie, al focolare, per modo da ottenere un focaccio leggero, metà briosso e metà biscotto. Servitelo su piatto elegante ricoperto da salvietta policroma, alla russa. Adornate la punta con un fiore (*V. figura 165*).

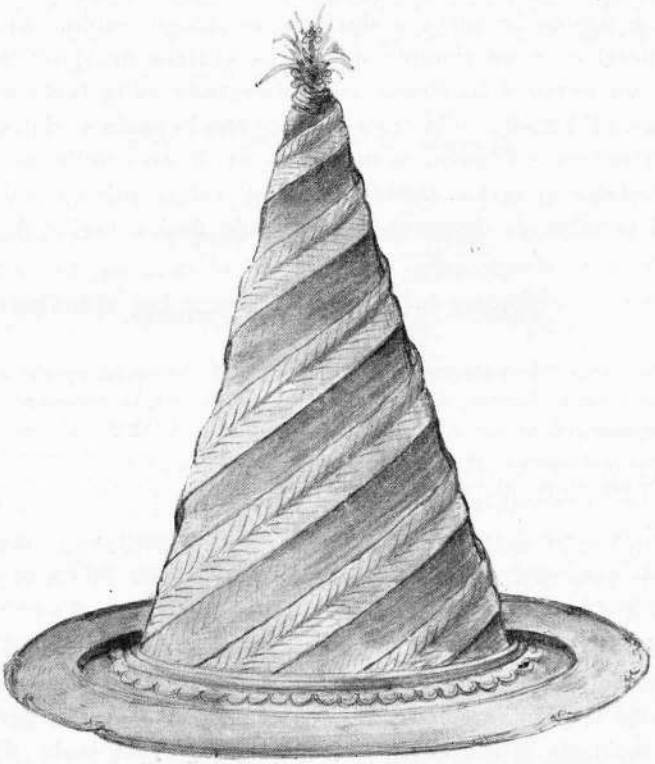


Fig. 165. — Il Koujenak alla rumena.

4125. — Tronco d'albero alla crema imperiale con cioccolatto.

Montate una pasta a biscotto genovese di 8 uova; imburrate uno stampo quadrilungo come quelli per pasticci freddi, cuocete a forno moderato, cotta che sia collocatela sopra un setaccio lasciandola raffreddare. Tagliate dallo stampo quadrilungo i quattro angoli per la lunghezza, riducendolo quasi tondo. Cominciate a tagliare una superficie trasversale di un cent., poi un'altra, fino a che la superficie più bassa abbia pure un cent. di spessore. Fate un siroppo a 16 gradi, in cui avrete messo un decil. di marsala; con un pennello bagnate leggermente la base, poscia aggiungete uno spessore di crema Imperiale al cioccolatto, sovrapponete altro strato di biscotto, fino a che avrete esaurito gli strati di questo; col coltello lisciate in lunghezza il dolce per renderlo uguale, indi con crema Imperiale alla vaniglia lisciate le due testate per dare poi colla crema al cioccolatto il colore del legno. Per fare la corteccia prendete della crema cioccolatto di quella che avrete serbato,

mettetela entro un sacchetto di tela con modello a stella piccolo, e con esso fate la striscia imitandola al vero, aggiungete due pezzi di genovese di rapporto per formare i piccoli tronchi tagliati, mettetelo sopra salvietta e servite. Questo dolce va mandato in tavola come si trova, senza tagliarlo perchè tenero, e si serve col cucchiaio.

4126. — Cavolfiore alla vaniglia.

Prendete un biscotto genovese fatto in un modello a bomba, tagliatelo trasversalmente di un cent. di spessore, formando 7 ad 8 dischi, bagnate i dischi con un pennello intriso in un liquido fatto con siroppo a 16 gradi con marsala, stendete sopra ad ogni disco una superficie di crema alla vaniglia per farcire; sovrapponete i dischi uno sull'altro, ed avrete così la forma di una palla. Montate 3 bianchi d'uovo a neve, aggiungete 100 gr. di zucchero in polvere e 20 gr. di zucchero vaniglia in polvere, fate una meringa e spingetela col cornetto sul dolce in modo di dare la forma del cavolfiore, spolveratelo con mandorle peste passate per setaccio e zucchero in polvere per dare risalto al fiore, e fatelo seccare in forno. Ritiratelo, e, quando sarà freddo, con una pasta di mandorle alla vaniglia tagliate, le foglie dando loro la forma di quelle vere, verniciatele con gomma, zucchero e spirito, e servite sopra salvietta.

4127. — Cavolfiore al kirsch *(imitazione in salsa bianca)*.

Procedete come pel precedente; bagnate e farcite con crema al kirsch, e, per dare più realtà alla verdura imitata, collocatelo entro una legumiera e versateci sopra una salsa al kirsch legata, e servite.

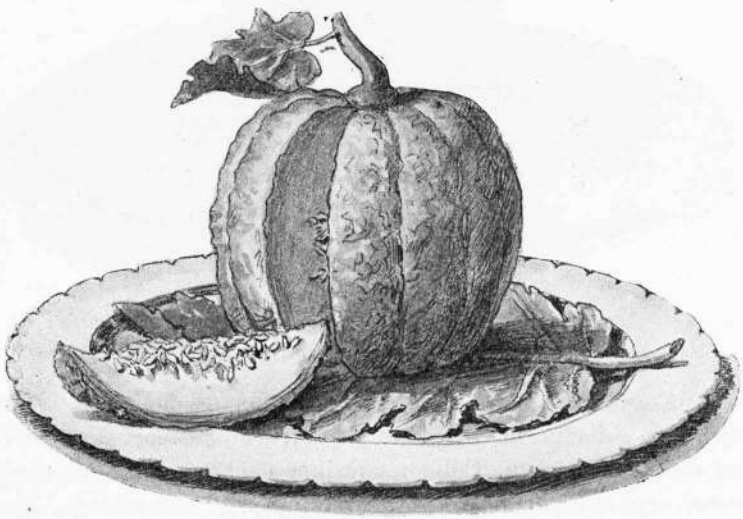


Fig. 166. — Melone imitazione.

4128. — Melone *(Imitazione)*.

Fate un biscotto genovese entro un modello che abbia la forma di melone (se non l'avete, servitevi d'una casserola di media grossezza), quando sarà cotto, fatelo raffreddare,

arrotondate la superficie e la base per avere una forma a palla, indi col coltello intagliate le coste. Tagliatelo a fette di un cent. di spessore, farcitele con una crema all'arancio, bagnate ogni disco con siroppo all'arancio; quando avrete tutto sovrapposto, fate con 3 bianchi d'uovo una marenga, colorita leggermente con giallo vegetale e raschiatura di corteccia d'arancio; formate le coste in rilievo, spolveratelo e mettetelo in forno a seccare. Con amalgama di zucchero al velo bagnato con sugo d'arancio leggermente colorito, formate una superficie sulla marenga, e rimettetelo ad asciugare in luogo tiepido; toglietelo dal forno, collocatelo sopra piatto di servizio colla salvietta nel centro; fate con pasta di mandorle, colorita in verde, il gambo un po' attortigliato attaccandogli una foglia della medesima pasta. Per dare maggior verità, tagliate una costa, spalmateci sopra uno strato sottile di ghiaccia reale (fatta con bianchi d'uovo e zucchero al velo), colorata come l'interno del popone; formateci col cornetto i semi interni, fate seccare, verniciate il tutto con liquido preparato di gomma, zucchero e spirito (*V. figura 166*).

4129. — Melagrana fantasia.

Cuocete una pasta genovese da biscotti in una forma a bomba, tagliatela trasversalmente di un cent. di spessore, bagnate i dischi col pennello intriso in un siroppo a 16 gradi profumato al limone; farciteli con una crema d'albicocche, finite di sovrapporli uno al-

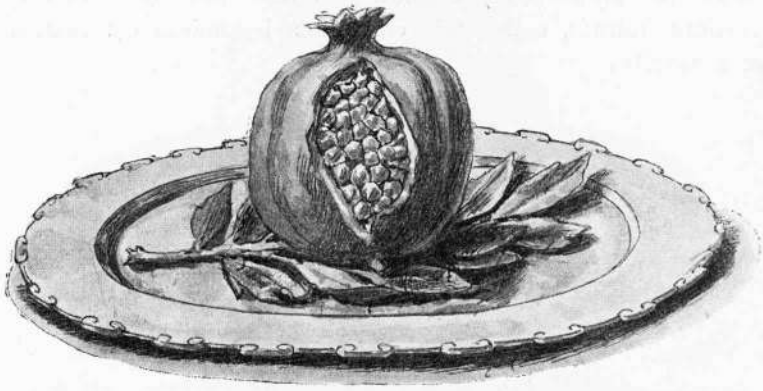


Fig. 167. — Melagrana fantasia.

l'altro, lisciando colla crema la superficie. Distendete un foglio di pasta di mandorle che avrete leggermente colorita in giallo per imitare la corteccia, ed avviluppate il dolce dandogli la forma della melagrana. Colla medesima pasta formate la corona; arrossate da una parte con rosso vegetale per maturarla. Prendete zucchero al velo, bagnatelo col sugo di limone ed acqua, poscia versatelo sul dolce a fine di fargli una superficie sottilissima; disseccatelo vicino al forno. Praticategli poscia 2 incisioni trasversali ed orizzontali per imitare la screpolatura della melagrana, e collocate nelle aperture, dei grani fatti con una parte di passato d'albicocca e 3 parti di zucchero, leggermente colorito in rosso, per modo da formare, cotti sopra lastre o carta, dei grani, fatti col cornetto, che, raffreddandosi, restino duri. Verniciate come si è detto per altri dolci; collocatelo sopra un rialzo di pasta a forma di foglia, oppure sopra un tamburo decorato (*V. figura 167*).

4130. — Pannocchia di formentone.

Procedete col medesimo mezzo dei sopra riferiti dolci, solo che gli darete la forma d'una pannocchia. I grani fateli con pasta da marenga, leggermente colorati in giallo, al gusto più confacente p. e.: al mandarino o all'ananasso; finite colle foglie ed il torsolo con pasta di mandorle.

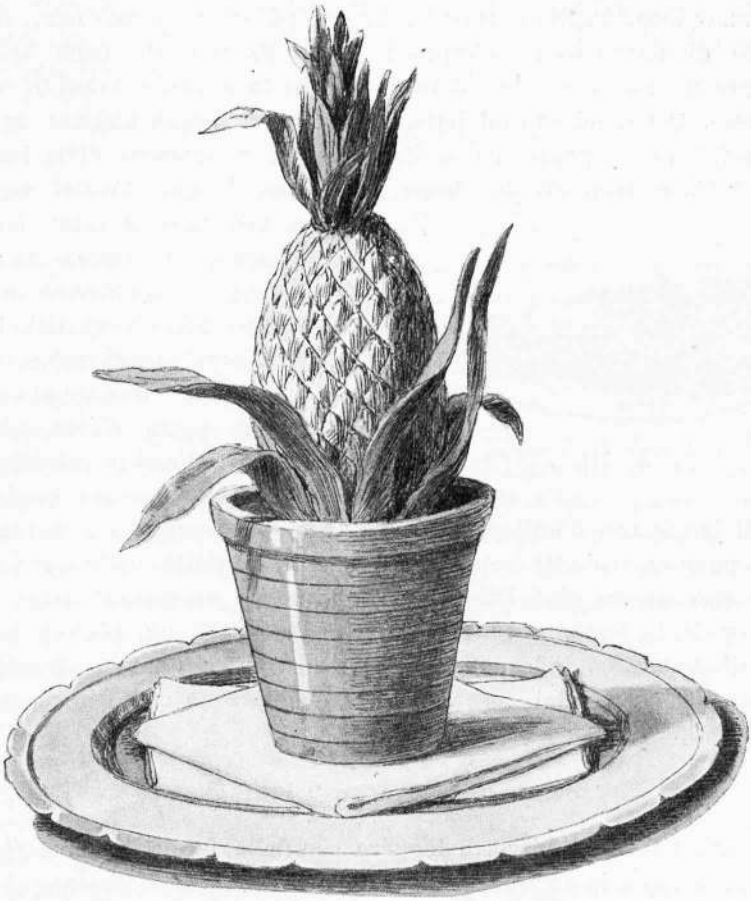


Fig. 168. — Ananasso sopra vaso.

4131. — Ananasso sopra vaso.

Procedete come per il precedente, ma cuocendo il biscotto dentro stampo da timballo piuttosto alto e stretto, abbiate cura di farcirlo bene e farlo tenere diritto; marengatelo, ghiacciatelo colla ghiaccia all'acqua colorata d'arancio leggero; fatelo asciugare, punteggiatelo col cioccolatto a fine di imitare la corteccia; metteteci il ciuffo di foglie imitate e collocatelo sopra un vaso di pasta frolla, detta alla napoletana, della forma di un vaso ordinario da fiori. Per confezionare il vaso, tagliate tanti dischi di pasta come per fare un pasticcio alla napoletana, sovrapponeteli gli uni sugli altri con strati di marmellata; quando sarà montato a 15 cent. d'altezza, fateci un bordo con pasta di mandorle al cioccolatto per imitare l'orlatura d'un vaso; fate aderire tutto attorno della

polvere di cioccolatto ed avrete un'imitazione esatta. Collocateci l'ananasso diritto, metteteci qualche foglia in giro, ed avrete un piatto dolce di bellezza sorprendente; collocatelo sopra salvietta per servirlo (*V. figura 168*).

4132. — Ananasso di pasticceria.

Prendete un biscotto genovese, fatto e cotto in una bragiera ovale, dandogli la forma più piccola da una parte. Tagliate trasversalmente gli strati di un cent. di spessore, bagnateli col sugo di ananasso e sciroppo a 16 gradi, farcitelo colla crema ananasso e lisciate. Preparate un marengaggio colorato con giallo e rosso vegetale onde imitare il colore di ananasso. Col sacchetto ad imbuto, con una forma stellata in fondo, premete sul biscotto farcito tante punte da imitare la forma spumosa della buccia; spolverate di zucchero al velo e ponetelo in forno a seccare. Toglietelo dal forno, e versateci sopra una diaccia fatta collo zucchero al velo e siroppo, colorata leggermente di giallo, molto leggera onde veli la superficie; ricollocatelo alla bocca del forno onde s'asciughi; negli incavi, col cornetto, fateci dei punti neri onde imitare il suo vero aspetto; collocatelo sopra piatto colla relativa salvietta. Le foglie si possono fare tanto in pasta di mandorle come nel modo seguente: Lavorate 50 gr. di burro con 55 di zucchero al velo, incorporateci 2 uova, uno per volta, riducetelo ben spumoso, colorite con verde vegetale e giallo onde dare un colore come il pistacchio, la raschiatura d'un limone, ed aggiungete 60 gr. di farina setacciata. Con un sacchetto formate le foglie, 8 lunghe come il dolce, 12 più piccole sopra una lastra di rame, unta di burro ed infarinata, mettete in forno; quando gli orli cominciano a colorirsi, togliete la lastra dal forno, e mentre che sono calde le foglie applicatele al dolce (*V. figura 169*).

Fig. 169. — Ananasso di pasticceria.

4133. — Ananasso " Letizia „.

Un giorno prima fate un biscotto leggero con della fecola, e cuocetelo: parte in uno stampo al conico, e parte in una tortierina, dovendo servire di zoccolo al cono. Il giorno dopo, tagliate il biscotto a fette di un cent. di spessore ed imbevetele di sciroppo d'ananasso al rhum, ricomponetelo stratificando ogni fetta con marmellata d'albicocche; mettete le fette a posto, come prima, e ponete il dolce su un disco di pasta asciutta, copritelo e decoratelo con marenga; fate seccare e tenetelo in caldo. Avrete preparato 12 tortelette di pasta fina, detta *brisée;* riempitele di una dadolata di ananasso legata con salsa d'albicocche al rhum, chiarita con sugo. Copritele con un disco d'ananasso, tagliato col tagliapaste di giusta grandezza: decorate i dischi con una ciliegia marinata nello spirito, candita, e ornate con piccoli dettagli d'angelica. Al momento voluto, mettete il biscotto sulla tortina (che avrete intonacata di marmellata e seminata di pistacchi fini), circondandolo con le tortelette. Servite con salsa d'ananasso al rhum.

4134. — Pasta alla SS. Annunziata.

Preparate, il giorno prima, un biscotto di mandorle colle seguenti proporzioni, e mettetelo in una piccola tortiera ed in uno stampo a cono. Sbucciate gr. 500 di mandorle

con 85 gr. di zucchero; riducetele in polvere ed uniteci 25 gr. di farina. Con 165 gr. di zucchero montate 12 uova ed 8 tuorli, unendo poi al suddetto miscuglio, per ultimo, 8 albumi d'uovo montati alla neve. Il giorno seguente, tagliate il biscotto dello stampo conico a fette di un cent. di spessore, imbevetele nel siroppo di vaniglia, rimettetele in forma nello stampo tramezzando ogni fetta, con della ottima crema al caffè della quale ne terrete un po' in riserva. Fatele diacciare durante un'ora e più; quindi levatele e decoratele colla medesima crema al caffè. Posatelo sulla tortina suddetta, diacciata con fondente al caffè. Per ultimo, ornate il piede del dolce ottenuto con un collare di pasta di mandorle, foggiato sul disegno di quello del Supremo Ordine dell'Annunziata.

4135. — Pasticcio " Otello „.

Foderate uno stampo quadrato, con del biscotto leggero alle nocciole toste e ridotte fine; spruzzate di liquore al cacao. Preparate un apparecchio composto di 100 gr. di tuorli d'uovo, uniti a 150 gr. di zucchero e 100 gr. d'acqua con due baccelli di vaniglia; montate questo composto su fuoco moderatissimo, e ritiratelo quando sarà ben soffice, cremoso e relativamente avanzato di calore, continuando a montarlo fino al suo completo raffreddamento. Preparate anche, contemporaneamente, 150 gr. di cacao in pane, grattuggiato e diluito a bagnomaria insieme a 200 gr. di zucchero e 50 gr. di panna, facendo raffreddare su ghiaccio. A questo composto, divenuto freddo, aggiungete 100 gr. di panna montata, unendola alla spuma d'uova, e ritirando i baccelli di vaniglia. Con questo composto rimpite lo stampo, sotterrandolo nel ghiaccio e sale almeno per 4 ore. Una base rettangolare, alta 3 dita; ricopritela con uno sfoglio in pastigliaggio, raffigurante un fazzoletto con relativo ricamo d'orlo, i di cui lembi posino sul piatto. Delle cialde, in forma rettangolare, involtate a metà come rotoli di musica e riempite d'una marenga italiana alle nocciole con piccole traccie di note musicali. Preparate con dei croccanti di mandorle, un trofeo musicale con del lattemiele al cioccolatto e vaniglia. La ghiacciata sformata, vien deposta sulla base decorandola lestamente con il lattemiele al cioccolatto; la superficie si guarnisce col trofeo musicale, mettendovi in giro le cialde in forma di carta musicale.

4136. — Dolce nazionale.

Lavorate gr. 500 di farina bianca, con 5 uova intiere e 2 tuorli; gr. 75 zucchero ed un pizzico di sale; aggiungete poi gr. 275 di burro e gr. 40 di lievito di prima qualità (sciolto con una cucchiaiata di latte tiepido e poca farina); impastate il tutto bene e lasciate che il detto impasto levi per due volte: dividete poi la pasta in due o tre parti, a seconda della grossezza che si vuol fare il dolce: e, messi su lastra, cuocete, come dei panettoni, a forno regolare, e lisci. Preparate una crema pasticciera, metà alle nocciole toste, e metà ai pistacchi, e della gelatina di ribes; indi tagliate per traverso, a fette piuttosto sottili, la suddetta stiacciata, e inzuppate delle fette nel siroppo di kirsch, di rhum e d'alkermes, ed a strati, riunite il dolce colle suddette creme e gelatine, restituendolo nella sua forma primitiva e liscia. Pennellate l'esterno con della gelatina o marmellata, e con un listino di carta dividete in tre parti uguali il dolce; lucidatelo poi con ghiaccia reale fondente a tre colori; bianco, rosso e verde; levate i listini della divisione e con della crema vanigliata al burro, spinta dal sacchetto a tasca, decorate il piccolo spazio, e filettatelo con dell'angelica e guarnitelo con ciliege confette, così pure decorate nel mezzo, ponendovi una piccola banderuola nazionale. Così finito, servitelo su zoccolo decorato di zucchero, foggiato come la corona ferrea di Monza.

4137. — Rullo alla prussiana nello spiedo.

Ingredienti e dosi : Mandorle dolci gr. 175 ; zucchero in polvere gr. 175 ; burro gr. 150 ; farina gr. 300 ; N. 4 tuorli d'uovo e profumo a piacere.

Procedimento : Fate un impasto colle mandorle peste nel mortaio, collo zucchero, coi tuorli d'uovo, ed in seguito col burro e la farina fate un'altro impasto, come per la sfogliata, con 10 gr. di lievito ; lasciate riposare l'impasto farinoso per circa mezz'ora; mettete nel centro dell'impasto per sfogliata, il primo impasto di mandorle, zucchero ed uova; lavorate come per fare la sfogliata, dandole soltanto 3 giri, tagliate la vosta pasta a liste di circa 6 cent. di largo, per un cent. di spessore, e concedendole la massima lunghezza, arrotolatele su d'un rullo o stampo ben butirrato onde poterle cuocere allo spiedo, a calore temperato, spolverizzandole, di tanto in tanto, con zucchero vanigliato.

4138. — Gattaiuro indiano.

Ingredienti : Farina di riso gr. 150; zucchero fino gr. 200; burro gr. 100; polpa bianca di noce di cocco gr. 100 ; uova 10 ; vaniglia polverizzata quanto basta.

Procedimento : I tuorli d'uovo vengono messi in bacinella insieme allo zucchero onde ottenere un composto leggero rimestando col cucchiaio. Aggiungete le chiare d'uovo alla neve, la farina, la vaniglia, il bianco di cocco grattugiato ed il burro previamente chiarito. Questo composto viene cotto in diverse « bordure » a flani che, previo controcerchio, lasciano permanere un vuoto nel centro. Queste « bordure » vengono attaccate insieme con detta confettura confezionata con bianco di noce di cocco e foglioline di rose odorose, rivestendone l'esterno d'una lucida marmellata d'albicocche, perlandolo di pistacchi a granelli. Riempite il vuoto a piramide con una spuma di latte ricavata dalle noci di cocco, e con l'aggiunta d'altro latte di mandorle, componete una bavarese al profumo saturato di violetta, collata leggermente e raffinata con una buona crema spumosa.

4139. — Isola galleggiante *(Cucina inglese).*

Biscotti di Savoia raffermi, dettagliati a fette sottili, imbevuti di kirsch e maraschino, poi velati con confettura d'albicocche, e cosparsi con uvetta di Corinto e di mandorle trite. Rimettete le fette una su l'altra per riformare il biscotto, e velatelo, tutto intorno, con panna montata, zuccherata e vanigliata. Cospargete, sulla superficie della panna, dei pistacchi mondi, tagliati a filettini ed uvetta di Corinto ; montate su compostiera e circondate con crema inglese vanigliata o con siroppo di lamponi.

PARTE QUARTA.

Paste piccole da credenza.

Le paste piccole o da thè, dette anche « paste secche », modernamente parlando, diversificano alquanto da quelle che, con vecchia denominazione, erano designate e comprese come pasticceria confezionata con pasta rotta (*brisée* dei francesi), quando ancora le varie mansioni degli ufficiali di bocca di una famiglia doviziosa ed opipara erano nettamente distinte fra loro (come pochissime famiglie praticano tuttora), e, sopratutto, quando i vecchi dolci di credenza (delle frutta in composta come ora) andavano in tavola ricoperti con detta pasta e cotti nel forno, tenendo una via di mezzo tra la composta di credenza e il

« Dolce di Pasticceria ». Del resto, noi vediamo gl'inglesi — che possiedono la cucina più antiquata e perciò più pesante allo stomaco di tutti i popoli civili — usano tuttora i loro *pies*, che altro non sono che frutta ricoperte con pasta di credenza. Oggidì, le così dette *Paste piccole* costituirebbero le vere paste da credenza, che sono specialità che talvolta nulla hanno da fare coi servizi veramente inerenti all'arte del cuoco, ma più specialmente del pasticciere di commercio, mentre quelle così denominate nell'antica scuola, confezionate con pasta *brisée*, era pasta d'uso comune in cucina e serviva per molti lavori, quindi la ragione di una dedica di qualche cuoco o pasticciere al collega dell'ufficio affine della credenza, per motivi antiquati che non si possono ben definire nè accertare.

Dei Fornatelli *(Petits fours)*.

Sono modernamente molto alla moda, tanto più che, dopo Antonino Carême — il quale fu l'innovatore di simile genere di pasticceria minuta, che viene designata sotto il nome collettivo di « piccoli forni » (*petits fours*) o « fornatielle » dai napoletani — questa specialità di leccornìe o di chicche da desserta è stato molto perfezionato.

La pasta di mandorle, resa più fina mercè le nuove macinatrici (*broyeuses*), s'ammorbidisce maggiormente, secondando il capriccio e la fantasia dell'artista, sempre in cerca di nuove manipolazioni delicate. I frutti confetti, le creme al burro, i liquori profumati arrecarono, pur essi, le loro note delicate nella gamma poligustosa della sinfonia dolciaria. Tutte quese coserelle minute vengono imprigionate sotto o dentro una velatura o crosta di fondente o diaccia, dalle tinte pallide, o sotto la lacca croccante dello zucchero cotto alla caramella. Il « piccolo forno » o *fornatello* è diventato, ai nostri giorni, un capo d'opera racchiudente nella sua esiguità minuscoletta un mondo di sensazioni gustose le più delicate. Egli è perciò che il manipolatore dovrà conservare a questi minuscoli pasticcetti la loro caratteristica esiguità di forma, e prepararli con quella delicatezza di manipolazione che esige questo dolce che deve arreccare la nota sottile che procura ai convitati l'ultima sensazione del pranzo che termina.

Il piccolo forno dev'essere considerato, come ben lo definiscono i Sigg. Salles e Montagnè nel loro libro: *La Cuisine Illustrée*, « la nota civettuola, femminile quasi, del pranzo moderno ».

I « piccoli forni » si dividono in varie categorie che possono essere classificati nell'ordine seguente: 1.° *Forni secchi.* — 2.° *Forni a base di pasta genovese.* — 3.° *Forni a base di paste di mandorle, d'avelline, di pistacchi, di pignuoli, di noci.* — 4.° *Frutti velati con fondente.* — 5.° *Frutti trasvestiti* (*déguisés*). — 6.° *Frutti velati con caramella.* Questi sono i tipi principali, che poi, alla loro volta, si suddividono in un gran numero di nuove combinazioni.

Ai forni secchi appartengono — oltre alle pastellette secche del commercio, *pic-nic* ed altri così detti da thé, per i quali van celebrate le manifatture inglesi dei Peak Frean, dei Huntley & Palmers, dei Bolland, ecc. — gli *Amaretti* (*macarons* dei francesi), sia mandorlati che pinocati, o pistacchiati e via dicendo; i *Bastoni diacciati alla vaniglia* o *al cioccolatto*, ecc.; le *Lingue di gatto;* i *Successi;* le *Tegole:* i *Piccoli biscotti soffiati al cioccolatto;* le *Conchiglie da fornatelli;* e tanti altri che sarebbe prolisso il numerare. Tanto più che il concorso che possono arrecare i varî frutti ridotti a dadolata, nella confezione di simili gingilli della dulciaria; le paste di mandorle dolci, di pinoli, di avelline, di pistacchi, di noci, ecc. (sia macinate e ridotte a polveri impalbabili, sia tritate); l'addizione dei profumi diversi; le forme differenti; i nuovi sistemi di diacciatura, e tanti altri coefficienti concorrono e contribuiscono a variare e mutare l'aspetto di quelle minuscole preparazioni.

Alcuni comprendono nella serie dei piccoli forni secchi anche i piccoli rulli di « patasciú » (*profiteroles*), che possono essere guarniti con varî apparecchi, quali: dadolate di frutti canditi, paste o conserve di frutti, creme al burro, e via dicendo. Questi piccoli forni si servono, come tante altre leccornìe (*friandises*), in panieri artistici fatti di croccante, di zucchero filato, ecc., come si vede nelle figure 163, 170, a 174.

Nella serie dei *Piccoli forni in pasta genovese* abbiamo tutti quei pasticetti che si ricavano dettagliando in varie maniere la *Pasta genovese*, come già è stata descritta a form. 3929, e sovrapponendo questi strati di pasta genovese, dopo averli separati con un tramezzo costituito di uno fra i tanti apparecchi sumentovati: di dadolata di frutti, di creme al burro, di gelatine, di marmellate di frutti, ecc. In seguito vengono diacciati col fondente, decorati con frutti canditi e vengono situati in cassettine per quest'uso destinate.

I *Piccoli forni confezionati con pasta di mandorle dolci, pistacchi, pinoli, avellane e noci* possono assumere sterminate forme, grazie alla maneggiabilità di quelle paste morbidi che sono come la cera nelle mani dell'artista modellatore. Concorrono a dare maggior squisitezza e finezza a questi fornatelli (mandorlate, pinoccate, ecc.) l'addizione di profumi a quelle paste incorporati (secondo l'uso dei dulciarî orientali); ed altri accompagnamenti, come il torrone, e adiuvanti come, il perlino o pralino (*pralin*) di mandorle tostate.

I *Frutti velati con fondente* consistono in frutti macerati nell'acquavite, ossia di frutta messe in guazzo, come: ciliegie, prugne, pere, chicchi d'uva, ecc., che vengono avvolti in una pellicola di fondente profumato e colorato secondo il gusto più confacente.

I *Frutti travestiti* consistono in frutti canditi farciti di pasta di mandorle dolci, ai diversi profumi e velati con zucchero caramellato. Tra i più noti e gustati, citeremo i datteri farciti di pasta al pistacchio, che, nell'antico tempo, erano confezionati dai dulciari siculi per le mense degli epuloni romani. Così pure i garigli di noce, conficcati per metà in una pasta di noci o di pinoli, che forma il mallo spaccato nel mezzo, e velato con uno strato di diaccia al cioccolatto.

I *Frutti vetriati con caramellato* comprendono, generalmente, gli spicchi d'arancia o di mandarino, i chicchi d'uva freschi, i fragoloni ed i lamponi. Questi due ultimi frutti possono essere anche preparati in canditi.

Oltre ai suddetti frutti freschi che vengono velati o invetriati con lo zucchero cotto al caramello, alcuni invetrano anche varî altri frutti ma canditi. Però è preferibile attenersi ai pochi suddetti.

Tutti questi « piccoli forni » o « fornatelli », vengono collocati in minuscole cassettine di carta arricciata o pieghettata (*gauffré*) di forma diversa. Queste leccornie vanno montate in eleganti panieri e cestelli confezionati in zucchero chiaro filato, come ne diamo qualche tipo nelle fig. 170, 173 e 174.

4140. — Pasticcetti secchi per thé *(Petits fours)*.

Ponete 250 gr. di farina sulla spianatoia; fate il pozzetto; versateci dentro: una presa di sale, 125 gr. di zucchero in polvere; 125 gr. di burro, 2 uova intiere, e, come odore, della buccia fina d'arancia o limone. Pigiate bene, riunite bene il tutto insieme, e ponete in serbo, dentro salvietta, per l'indomani. All'indomani, spianate col rullo la pasta dello spessore d'un cent.; dettagliatela col tagliapaste che avrete scelto. Disponete i pezzi su placca burrata; dorateli con un uovo intiero ed un tuorlo battuto insieme; lasciate seccare. Ricominciate la medesima operazione. Quindi fate dei piccoli disegni colla punta del coltello, oppure situate su ciascun pasticcetto, sia una ciliegia candita, sia una mezza mandorla, un chicco d'uva caramellato, oppure una losanghetta d'angelica candita. Cuocete a fuoco vivo. Serviteli freddi.

4141. — " Matzoth „ Pane azimo per thé.

Prendete 2 uova, 4 cucchiaiate di panna doppia freschissima, due prese di sale, e tanta farina quanta ne occorre per fare una pasta molle ed abbastanza spessa da poterla spianare col rullo. Prendetene un pezzo grosso come una noce che spianerete ben sottile; fatelo scivolare su d'una placca di lamiera, e così via via, versando su d'ogni *mazot* una cucchiaiata di burro fino, che avrete fatto fondere; spolverate di zucchero. Fate dorare al forno, con maggior calore superiormente che inferiormente.

4142. — " Mondelbrod „ alzaziano.

Aggiungete a 4 uova: 250 gr. di zucchero; 250 gr. di farina e 125 gr. di mandorle leggermente tostate, pestate, e profumate da poca polvere finissima di chiodi di garofano. Lavorate uova e zucchero, almeno per un quarto d'ora; aggiungete la farina e le mandorle, menando e rimenando ancora per molto tempo. Stendete la pasta dello spessore di mezzo cent., ed anche più su d'una placca di ferro. Cuocetela al forno; quando la pasta sarà ben dorata, sfornatela e tagliatela rapidamente e losanghe, che rimetterete ancora per un istante nel forno, a fine di disseccarle.

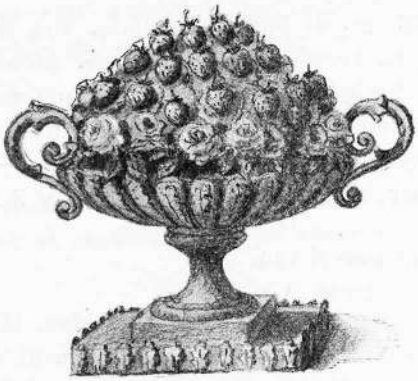


Fig. 163. — Coppa in croccante con fragoloni all'inglese.

Fig. 172. — Coppa in croccante con frutti canditi.

Fig. 170. — Canestro in zucchero filato con banani.

Fig. 173. — Canestro in zucchero filato con fornatelli.

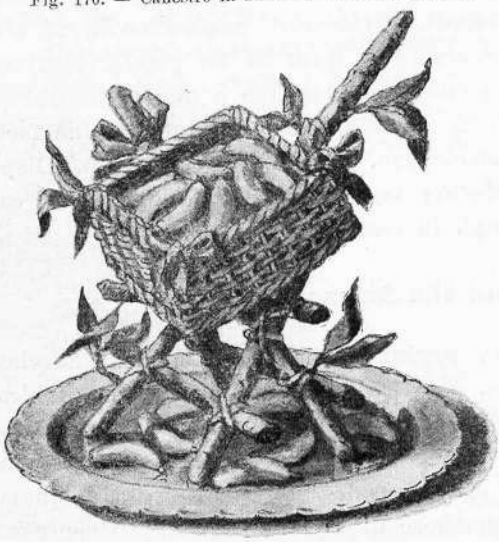


Fig. 171. — Canestro in croccante con funghi mandorlati.

Fig. 174. — Canestro in zucchero filato con pere di mandorlata.

4143. — Biscotti salati *(Bretzels)*.

Fate un impasto con gr. 250 di farina e con 120 gr. di burro; legando, nel lavorare la pasta, con un quinto di latte (oppure d'acqua), versato a poco a poco. Stendete la pasta ben sottile e tagliate, col tagliapaste, dei dischetti del diametro d'uno scudo d'argento e dello spessore di 2 o 3 mill. Lucidate col latte e spolverizzateli di sale; cuoceteli a forno caldo, ma quasi in bianco.

NB. — Servono specialmente come stuzzichini per bere la birra, ed anche per il thè.

4144. — " Brissley „ Cialdoni per il thè.

Fate fondere, come una crema, 300 gr. di burro, mettete dentro una terrina, lavoratelo con 200 gr. di zucchero a diaccia, 10 gr. di cannella in polvere, e 2 gr. di sale fino; aggiungete un bicchierino di cognac fino e 7 tuorli d'uovo. Fate incorporare i suddetti ingredienti insieme a 500 gr. di farina e formate una pasta che lascierete riposare circa 3 ore. Dopo, stendetela molto sottile col matterello, dettagliatela coll'asportapezzo ovale, e fatela cuocere in una forma da cialdoni, come di regola.

4145. — Lady Cake *(Pasticceria da thè)*.

Dose : Burro gr. 300, zucchero in polvere 300, farina 160, fecola di patate 160, albumi d'uovo N. 12, un bicchierino d'acquavite o di *wisky*, profumo di mandorle amare. Lavorate bene il burro aggiungendogli lo zucchero, poco alla volta; montate gli albumi d'uovo e aggiungeteli alla farina; cuoceteli a forno tiepido, nelle piccole *capsule* di carta.

4146. — Cialdoni secchi *(Gaufrettes)*.

Abbiate: 250 gr. di farina; 125 gr. di zucchero in polvere; 125 gr. di burro; un uovo intiero; mezza cucchiaiatina di cannella in polvere; un po' di vaniglia. Mettete la farina sulla spianatoia; fate il pozzo nel quale porrete lo zucchero, il burro un po' manipolato per rammollirlo, l'uovo e gli odori. Pigiate tutto insieme ben a modo; lasciate riposare 2 o 3 ore al fresco dentro salvietta. Quindi, dividete il pastoncino in 24 o 30 pezzetti, che rotolerete in forma di spolette. Scaldate il ferro da far cialde (*gaufrier*); spennellatelo leggermente di burro chiarificato; poneteci dentro uno o due pezzettini (secondo lo spessore che li desiderate); racchiudete il cialdarolo, e presentate le due faccie al fuoco ben acceso e chiaro. Sorvegliate con attenzione, poichè è presto cotto. Disponeteli, a misura che saranno cotti, su d'un graticcio; lasciateli ben raffreddare. Nel caso voleste conservarli per 2 o tre giorni, rinchiudeteli in scatola di stagno.

4147. — Gallette o biscotti alla Svizzera.

Mettete 500 grammi di farina in un catino, aggiungeteci 125 grammi di zucchero fino, gr. 125 di burro morbido come una pomata, gr. 15 di sale, un cucchiaino di bicarbonato di soda e mezzo bicchiere di buon latte; mischiate bene ogni cosa in un catino, poi mettete sopra un tavolo o su una lastra di marmo da pasticceria, e impastate bene, finchè sia ben raffinato. Bisogna fare attenzione che la pasta non sia nervosa, e quando sarà fatta, distendetela col matterello, fino allo spessore di una moneta da 10 centesimi. Poi tagliatela a piacere: a dischi od in altra forma. Infarinate leggermente una o più

lastre da pasticceria, collocateci sopra i pezzi di pasta, e fate cuocere in forno piuttosto forte. Dopo cotti e freddati, aggiustateli in barattoli chiusi di vetro, e serbateli in luogo asciutto. Queste gallette si mantengono bene per molti giorni. Eccellenti per thè o vino.

4148. — " Piaceri „ per gelati.

In mezzo litro d'acqua, fate fondere 100 gr. di burro; aggiungete, rimestando, 500 gr. di farina e 450 gr. di zucchero candito. Fate cuocere in una cialdiera (gaufrier) piatta e date ai cialdoni forma di cornetti.

4149. — Uove molli *(Oves-molles)*.

Dose: Gr. 350 di farina d'Ungheria; gr. 240 di burro fresco; 3 tuorli d'uovo ben sodi passati per staccio; gr. 50 di zucchero al velo. La lavorazione è identica a quella della pasta frolla. Tagliate la pasta in 4 pezzi, con ciascuno di questi formerete, sulla tavola infarinata, dei bastoncelli lunghi circa 50 cent.; tagliateli in 6 parti uguali e formatene tanti anelli. Cuocete in forno ben caldo. Lasciateli raffreddare e poi spolverateli di zucchero al velo corretto con zucchero alla vaniglia.

4150. — Pastelette d'ananasso.

Grammi 200 di mandorle bianche macinate con un albume d'uovo; incorporate poi con 200 gr. di zucchero in polvere, formando una pasta non troppo dura. Montateli, ben bene, aggiungendovi 4 tuorli, 2 uova intere, 200 gr. ananasso candito e tritato ben fino, 120 gr. di fecola, 200 gr. di burro liquido e 3 albumi d'uovo ben montati. Riempite con questo composto dei pirottini, spolverizzandoli per bene e mettete sopra ciascuno un tondello. Cuocete a forno medio.

4151. — " Trancie „ di Vienna.

Dose: gr. 500 di farina, gr. 500 di burro, gr. 340 di zucchero, gr. 250 di mandorle dolci e rese in polvere, n. 4 uova intiere.

Operazione: Impastate tutto assieme, indi allargate la pasta dello spessore di mezzo cent.; tagliatele a liste lunghe e larghe circa 10 cent., cuocetele su lastra di ferro a forno forte, ritiratele di un bel colore, passatele alla marmellata d'albicocca da una sola parte, indi fatele combaciare, e tagliatele così calde a forma di piccoli bastoni o a losanghe, e diacciatele al fondente.

4152. — Marenghe.

Dose: Per ogni bianco d'uovo regolare, gr. 50 di zucchero al velo.

Operazione: Sbattete bene il bianco d'uovo, quando sarà ben sodo unitegli dello zucchero, amalgamate il tutto ben bene, poi, con un sacchetto a tasca, fate delle forme a piacere, cuocete in stufa regolare, e spolverizzate bene con del zucchero.

4153. — Piccoli milanesi.

Dose: gr. 550 di burro, gr. 500 di farina, gr. 350 di zucchero, n. 18 tuorli d'uovo (9 freddi e 9 caldi sodi, passati per lo staccio); profumate all'essenza di arancia.

Operazione : Fate come per la pasta frolla, e quando sarà ben impastato il tutto, lasciatelo riposare per circa un'ora; poi tagliatele col tagliapaste rigato in forma di amaretti, dorateli all'uovo e guarniteli superiormente con dei filetti di mandorle. Fateli cuocere a forno caldo, di un bel color d'oro.

4154. — Sfogliatine al marzapane.

Mediante un tagliapaste cannellato, del diametro di cent. 7 e mezzo, tagliate a volontà dei dischetti di pasta sfogliata dello spessore poco più di uno scudo. Bagnate la loro superficie coll' albume sbattuto, ponete nel mezzo, mediante un cornetto di carta, un bocconcino di marzapane finissimo. Sguarnite il marzapane con una grana media di mandorla dolce leggermente tostata al forno; spolverizzate per bene con zucchero al velo profumato alla vaniglia, e cuocetele a forno piuttosto caldo. Questo dolce, di ottimo effetto e di squisito sapore; ridotto a fette di piccole dimensioni e sotto forme diverse, si presta benissimo come guarnizione di piatti montati.

4155. — Successi.

Abbiate: 250 gr. di zucchero in polvere; 250 gr. di burro; 150 gr. di fecola; 150 gr. di farina setacciata; 5 tuorli d'uovo (gli albumi verranno serbati per essere montati a neve e addizionati all'ultimo istante); 150 gr. di frutti canditi tagliati a piccola dadolatina. Fatto l'impasto, disponetelo, sotto forma di piccoli dischetti, su placca burrata ed infarinata. Cuoceteli a forno forte.

4156. — Tegole.

Abbiate: 250 gr. di zucchero; 250 gr. di mandorle macinate, 3 albumi d'uovo; profumate con vaniglia. Stendete l'apparecchio su placca, dettagliatelo in piccoli rettangoli sottili, e fateli cuocere in forno caldo. Appena sformati, adattateli sul rullo da pasticciere per dare loro la forma curva di tegoline.

NB. — Anche coll'apparecchio per *Successi* si possono confezionare *Tegole*. Così, pure, tanto con l' uno che con l'altro dei due apparecchi si possono confezionare le più svariate sorta di fornatelli, quali: *Tortiglioni, Cartuccie, Nastri* e via dicendo.

4157. — Conchiglie.

Pestate insieme 300 gr. di mandorle macinate e 300 gr. di zucchero; aggiungete 10 albumi d'uovo montati a neve. Fate delle pallottoline, che disporrete su foglietti di carta di cucina, e cuocetele a forno moderato.

Anche queste *Conchiglie* servono a preparare una quantità di « fornatelli », farcendoli con diverse dadolate di frutta e diacciandoli con fondente. Possono assumere anche varie altre forme. Quando vengono farciti, anzichè appartenere ai fornatelli secchi, passano nella categoria dei fornatelli farciti.

4158. — Marionette.

Stritolate 100 gr. di mandorle dolci mondate e 50 gr. di nocelle tostate e mondate; con 150 gr. di zucchero in polvere, 2 uova e 2 tuorli; lavorate il tutto; aggiungete un bicchierino di kirsch e 10 gr. di vaniglia. Mescolate con 50 gr. di fecola. Per terminare la

pasta, incorporatele 2 albumi d'uovo montati a neve e 100 gr. di burro. Con della pasta zuccherata, tirata ben sottile col matterello, foderate degli stampini per « piccoli forni » (*petits fours*), poi riempiteli col detto apparecchio; nel mezzo ponete un pizzico di mandorle tostate e trite, poi, dopo avere spolverato di zucchero il dissopra, fatele cuocere a forno temperato.

4159. — Finanzieri.

Macinate, con albume d'uovo, gr. 125 di mandorle bianche, impastandole con 325 gr. di zucchero in polvere e gr. 155 di farina. Prendete 400 gr. di questo preparato, lavoratelo ben bene, aggiungetegli, ad uno ad uno, 8 albumi d'uovo, poi 400 gr. di burro sciolto color oro, e profumo di vaniglia; modellate con un cucchiaio i « finanzieri » dentro stampini quadri, rigati, ben unti, e cuoceteli in forno caldo.

4160. — Capricci.

Grammi 350 di mandorle bianche, macinate con albume d'uovo ed impastate con 350 gr. di zucchero in polvere; a parte, intanto, montate per bene 250 gr. di burro, poi aggiungeteci la pasta di mandorle suddetta; in seguito: 3 uova, un bicchierino di kirsch, 125 gr. di farina semola e 125 gr. di fecola. Modellateli sulle cartine (forma rotonda come uno scudo), copriteli con mandorle filettate sottilmente, spolverateli con un panno, e fateli cuocere a forno non troppo caldo.

4161. — Lingue di gatto colle noci.

Decorticate 125 gr. di noci novelle; stendetele su placca; spolveratele con un poco di zucchero in polvere; fatele dorare leggermente nel forno; lasciatele raffreddare. Mettetele nel mortaio con un uovo crudo intiero e pestatele bene. Aggiungete un secondo uovo intiero, sempre continuando a pestare. Finalmente, aggiungete un terzo ed ultimo uovo, pestando ancora un poco; otterrete così una pasta molle e finissima. Scaldate una terrina o insalatiera nell'acqua bollente, quindi asciugatela bene, poneteci dentro 60 gr. di burro fino; lavoratelo colla forchetta fino a che abbia raggiunto la consistenza d'una crema un po' spessa. Aggiungeteci la pasta di noci, 120 gr. di zucchero e 140 gr. di farina. Continuate a lavorare l'insieme, per modo da ottenere una miscela perfetta, avrete così una pasta colla quale farete i biscotti. Ponete alla tasca un bozzolo il di cui foro sia del calibro d'un lapis ordinario; oppure fate un cornetto di carta, e tagliatene la punta colle forbici all'apertura. Riempite la tasca, oppure il cornetto di carta, con detta pasta da biscotto; spremete di maniera da far uscire la pasta a piccoli bastoncelli diritti, che voi stenderete su d'una placca di lamiera di ferro battuto e piuttosto larga e spessa, e ben separati gli uni dagli altri. Questi bastoncelli saranno del calibro del dito mignolo, e della lunghezza di 8 cent. circa. Avanzate rapidamente la guarnita placca a forno caldissimo, e mentre questa si cuoce, guarnite una seconda placca burrata, onde dopo 15 minuti di cottura, appena sfornata la prima, possiate infornare la seconda; medesimamente procedete con una terza, perchè se voi guarniste troppo anticipatamente le placche, i bastoncelli si deprimerebbero, a causa della mollezza della pasta e si congiungerebbero gli uni agli altri. Per conservare queste lingue di gatto, tenetele ben chiuse in una scatola da biscotti, ed in luogo secco. (Invenzione del prof. A. Colombié di Parigi).

4162. — Sabbiosi d'Orleans.

Disponete 500 gr. di farina sulla spianatoia, e formate la scodella; aggiungete 180 gr. di vaniglia, 250 gr. di burro e 2 uova. Impastate il tutto onde ottenere una pasta liscia e ferma. Dettagliatela in forma triangolare; fate cuocere in forno caldo senza dorarli.

4163. — Cappellini d'angelo.

Dosi : Farina 750 gr.; zucchero in polvere 600 gr.; burro 500 gr.; bicarbonato di soda 2 gr.; 6 uova; vaniglia in polvere 20 gr.; latte mezzo decilitro.

Procedimento : Montate il burro in panna, lavoratelo con lo zucchero e le uova; aggiungete, poco a poco, la farina, il bicarbonato ed il latte, e fate una pasta assai soda. Lasciatela riposare 4 ore circa in luogo fresco. Spianatela col rullo, dello spessore di un cent. circa, e dettagliatela a quadrettini. Prendete un setaccio a maglie, non troppo fitte, e dopo avervi deposto i quadrettini, appoggiate col pollice o col cucchiaio, per modo da far passare la pasta attraverso i fori del setaccio. Rivoltate il setaccio, spolverate leggermente i « fidelini » con zucchero candito; staccateli mediante lama di coltello flessibilissima. Disponeteli su placche cerate; cuoceteli in forno caldo senzo lasciarli diacciare.

4164. — Piccoli pasticcini " Sport „.

Preparate una buona pasta frolla, non troppo grassa; distendetela dello spessore di un millimetro, cioè più sottile che potete; cospargete questa pasta frolla con una pasta di bignola reale ben fina (naturalmente fredda); capovolgete, raddoppiando lo sfoglio per metà, per modo da formare un bel quadrato; tagliatene delle belle striscie, lunghe 5 cent. e larghe 2; date loro un piccolo taglio per il lungo; doratele, spolverizzatele di zucchero fino e cuocetele al forno non troppo forte, per 15 minuti; servitele calde, che sono eccellentissime, oppure anche fredde, ma in giornata.

4165. — Amaretti secchi.

Ponete nel mortaio: 500 gr. di mandorle delle quali qualcuna amara; pestatele aggiungendo, poco a poco, 3 albumi d'uovo, poi un kg. di zucchero in polvere, versato poco a poco, aggiungendo ancora altri 3 o 4 albumi. Mettete la pasta sulla tavola, impastatela tre volte per darle corpo. Foggiate allora colle mani bagnate d'acqua gli amaretti come piccole pallottole; disponeteli su placca coperta di carta; schiacciateli leggermente colle dita inumidite; cuoceteli a forno moderato.

4166. — Amaretti perfetti.

Mettete nel mortaio 400 gr. di mandorle dolci e 100 gr. di mandorle amare; pestatele con un po' di albume d'uovo, mescolando, poco a poco, un kg. di zucchero in polvere profumato alla vaniglia; aggiungete ancora 4 o 5 albumi, poco a poco, ed infine 4 o 5 cucchiaiate d'acqua di fiori d'arancio. Distribuite la pasta in piccole porzioncelle che arrotolerete colle mani bagnate d'acqua e quindi disporrete su placca coperta di carta.

4167. — Berlinesi.

Zucchero gr. 260, burro 200, farina 400, uova N. 8. Al burro, attivamente lavorato, aggiungete, man mano, i tuorli d'uovo, lo zucchero e la farina; in ultimo, aggiungete

gli albumi montati delle 8 uova. Con questo composto confezionate dei piccoli panetti rotondi, praticandovi un foro nel mezzo. Polverizzati di zucchero vanigliato, cuoceteli a forno moderato. Una ciliegia duracina confettata finisce il loro ornamento.

4168. — Bastoncini.

Prendete un pezzo di pasta sfogliata in pezzi piccoli di forma quadrata; tagliate questi pezzi in striscie di 2 cent. di larghezza e 12 di lunghezza; metteteli su d'una placca, a debita distanza, e ben diritti; dorateli e cuoceteli a forno caldo: diacciateli collo zucchero fino prima di ritirarle; lasciate che prendano bel colore. Staccatele dalla placca.

4169. — Bastoncini senza uova.

Fate una pasta da bignoli non troppo dura; a sua cottura, ritiratela sul tavolo di marmo e copritela con una salvietta; quando sarà fredda, incorporatele un pezzo di burro crudo con 2 cucchiaiate di zucchero fino ed uno di vanigliato; lavoratela come la pasta frolla e lasciatela riposare al fresco per mezz'ora; quindi distendetela col matterello dello spessore di mezzo cent., e tagliatene dei bastoncini lunghi 5 cent. e larghi 2. Dorateli, spolverizzateli di granella e fateli cuocere a forno medio per mezz'ora. Questa pasta è meglio servirla il giorno dopo ed è molto adatta per thè, cioccolato, caffè e latte.

NB. — Si conserva per lungo tempo essendo priva dell'uovo e non troppo grassa.

4170. — Piccoli Reali.

Prendete gr. 700 di farina bianca, gr. 350 di burro, gr. 300 di zucchero in polvere, n. 4 uova intiere e 5 tuorli; essenza di limone. Operate come per la pasta frolla: quando sarà bene impastato il tutto, lasciatela riposare circa un'ora, poi sopra un tavolo di marmo spianate detta pasta dello spessore di mezzo cent.; avrete pronta una ghiaccia al fondente piuttosto solida che stenderete sopra la pasta; indi, col tagliapaste, tagliatela a dischietti, e messi su lastra di ferro cuoceteli in stufa forte di color biondo.

4171. — Gusto di dama.

Grammi 500 di burro, lavorato con 500 gr. di zucchero in polvere, 8 uova, mezzo bicchiere di rhum e 600 gr. di farina. Modellate le pastelle su placche unte leggermente, dando loro la forma delle « *Lingue di gatto* »; avanzatele in forno caldo. Dopo, con un pennello, spalmatele di marmellata di albicocche ben zuccherata e ben cotta, poi ghiacciatele con *fondente* quasi freddo ed allungato con un po' di sciroppo. Prima di ritirarle, lasciatele qualche ora ad asciugare ma senza metterle al caldo.

4172. — " Maddalene „ all'alkermes.

Ponete in una terrina 250 gr. di zucchero fino e 8 uova; lavorate bene con un mestolo in legno per mezz'ora, quindi aggiungeteci la raschiatura della buccia di 2 limoni freschi, 250 gr. di farina fina, e 100 gr. di alkermes. Ungete un tegame di burro, infarinatelo per bene, metteteci il composto e fatelo cuocere al forno per mezz'ora; quando sarà freddo, tagliate la pasta in forma di mezzelune, spolverizzatele di zucchero.

4173. — " Maddalene „ alle due creme.

Foderate dei piccoli stampini lisci con pasta frolla all'essenza di cognac; avrete già pronte due creme pasticciere: una alla vaniglia, l'altra alle fragole; collocate, nello stampo foderato: uno strato di pasta genovese, dopo mettete la crema alla fragola, indi un altro strato di pasta genovese ed altra crema alle fragole, e finite, così, alternando, di riempire lo stampo con pasta maddalena al pistacchio ben verde. Mettete a forno regolare e servite spolverizzando di zucchero fino alla cannella.

4174. — Tortelette alla Tina di Lorenzo.

Foderate degli stampini per tortelette con pasta frolla magra; riempiteli con un pochettino di marmellata di visciole e cuocetele. Dopo cotte, sformate le tortelette, praticate sull'orlo un filo di marmellata di albicocche, con aderente dei granelli di pistacchio ben verde. Avrete profumata della purea di marroni alla vaniglia, e con questa, mediante il cornetto, formate una rosa in mezzo alla torteletta, e nel centro della rosacea, ponete un piccolo fiocco di panna montata, sormontato da una ciliegia rossa, con foglioline d'angelica.

4175. — Tortelette alla menta.

Rammollite nell'acqua tiepida 100 gr. di noci fresche, per togliere loro la pellicola; pestatele nel mortaio di porcellana, aggiungendo, poco dopo, 50 gr. di burro ed un tuorlo d'uovo; dopo avere ottenuto, macinando col pestello di porcellana — come praticano i farmacisti — l'amalgamento degli ingredienti, passate la manteca per lo staccio, e ritirate il passato in una terrina con 25 gr. di zucchero in polvere, una cucchiaiata di marmellata di albicocche, ed una cucchiaiata di maraschino e qualche goccia d'essenza di menta piperita. Avrete preparato dei stampini per tortelette, foderati con della pasta sfogliata dello spessore d'un soldo; riempiteli per tre quarti; inumidite l'orlo e copritelo con un disco della grandezza delle tortelette; e coi ritagli di pasta formata sopra un disegno a piacer vostro. Spolverizzate con zucchero al velo, avanzatele a forno moderato fino a che non abbiano preso un bel colore dorato. Servitele calde su piatto tondo con tovagliolo.

4176. — Tortelette sabbiose.

Con pasta fina, oppure sfogliata, foderate 24 stampini per tortelette, mettete sul fondo una cucchiaiatina di marmellata a vostro gusto. Lavorate in una terrina 200 gr. di burro, e quando sarà ben spumoso, aggiungete 4 o 5 tuorli d'uovo, uno alla volta, poi unite 200 gr. di zucchero in polvere, la buccia di un limone ben tritata, una punta di sale e per ultimo 200 gr. di fecola; quando il composto sarà ben lavorato, riempite le tortelette, non troppo piene, spolverizzatele di zucchero, ponetele sopra placca, e cuocetele a forno moderato, poi servitele calde, o freddate, sopra piatto con tovagliolo.

4177. — Tortelette norvegesi.

Coprite l'interno delle tortelette di pasta sfoglia; mettete assai più della quantità che può contenere lo stampino di crema pasticciera e cuocetele nel forno; preparate una meringa con 8 albumi d'uovo, gr. 350 di zucchero e 6 amaretti in polvere, che con un

sacco a tasche metterete sopra in bella forma alle tortelette, dopo averle già levate dallo stampino, appoggiate su una lastra, spolverizzate con zucchero al velo e date loro ancora qualche minuto di forno, finchè sia ben rafferma la meringa.

4178. — Tortelette alla russa.

Dose : gr. 400 zucchero; farina gr. 225; burro gr. 150; mandorle amare gr. 125; mandorle dolci gr. 200; albumi d'ova montati alla neve N. 24.

Operazione : Montate gli albumi ben sodi, unite lo zucchero, la farina e le mandorle in polvere come d'uso; indi il burro di color nocciola; amalgamate il tutto, leggermente cotto a forno tiepido, nelle piccole tortelette.

4179. — Tortelette di Siria.

Foderate degli stampini per tortelette, di forma rettangolare, con una pasta frolla fina confezionata al burro di cocco, e infornatele di giusta cottura. Fredde che siano, riempitele, a superficie piana, con un miscuglio composto di metà pistacchi pestati finissimi, e metà di marmellata di zucca, ben profumata al maraschino di Zara. Con della diaccia cristallina formate un graticcio sulla superficie, perlando gli orli con zucchero rosa.

4180. — Tortelette soffiate alla bordolese.

Abbiate pronto: 400 gr. di pasta sfogliata, 125 gr. di zucchero in polvere, 100 gr. di farina, 3 uova grosse oppure 4 piccole, 20 gr. di mandorle dolci e 10 gr. di mandorle amare, trite finemente, 4 decil. di latte; per profumare: vaniglia o fior d'arancio.

Operazioni. — Fate bollire il latte con un quarto di baccello di vaniglia e serbate in caldo; mettete lo zucchero nell'altra casserola e 2 piccole uova, mescolate, aggiungete la farina; mescolate bene ancora, poi diluite il latte poco a poco. Fate bollire sull'angolo del fornello, badando che non ispessisca troppo, come ne ha la proclività; disseccate questo composto rimestando sempre, per circa 3 o 4 minuti, ritirate dal fuoco. Aggiungete ancora 2 piccole uova, l'una dopo l'altra, poi le mandorle trite. Lasciate raffreddare, al coperto, nella medesima casserola. D'altra parte foderate gli stampini per tortelette con la pasta sfogliata (manipolando una pallottola coi ritagli che serviranno in appresso). Guarnite con la precedente composizione, appoggiando alquanto. Spianate il rimanente della pasta che dettaglierete in strette bandelette o striscioline con la rotella; formate una croce su ogni stampo; disponeteli su placca, cuoceteli a forno forte, e copriteli se occorre, con foglio di carta bianca; 25 minuti di forno saranno sufficienti per cuocere le tortelette ben soffici. Spolveratele con zucchero polverizzato, e servitele subito caldissime, specialmente per la colazione di mezzogiorno o per il *the* delle cinque, detto *five o cloks* all'inglese.

4181. — Piccoli soffiati di fragole alla Jolanda.

Passate per staccio delle piccole fragole; mettetele in una terrina, aggiungendovi il medesimo peso di miele, e 3 o 4 tuorli d'uovo. Dieci minuti prima di servire montate in neve 4 albumi; incorporateli all'apparecchio, e con questo riempite delle cassettine di carta. Cuocete a forno moderato.

NB. — È preferibile sostituire lo zucchero col miele, essendochè quest'ultimo oltre a dar maggior profumo all'apparecchio, elimina la necessità di aggiungere della farina.

4182. — Berlingozzi o Darìole.

Abbiate: Da 250 a 300 gr. di pasta mezza-sfoglia; 150 gr. di zucchero in polvere; 140 gr. di farina setacciata; 2 grosse uova intiere; 4 decil. di latte; una presa di sale; un po' di vaniglia, oppure di cannella, oppure di fior d'arancio; 30 gr. di burro fino. Foderate 12 stampini per darìole; mettete lo zucchero dentro una casserola posta nel bagnomaria, col sale e 2 uova intiere; mescolate battendo leggermente, durante uno o due minuti soltanto; aggiungete la farina, mescolate, poi aggiungete il latte bollito e raffreddato. Versate questo composto dentro i 12 stampini a metà riempiti, e dividete il burro in 12 pezzettini, che porrete nel centro di caduno. Disponete i darìoli su tortiera ed avanzateli a forno moderato. Appena sformati, modellateli, spolverateli di zucchero polverizzato, e servite le darìole calde.

4183. — Pasticcetti pralinati detti " Viennesi „.

Mettete a bollire dell'acqua in una casserola; gettateci 250 gr. di mandorle dolci; lasciate fremere, rimestandole durante 2 minuti. Sgocciolatele, rinfrescatele e mondatele sulla tavola. Asciugatele, tritatele finemente e ponetele sulla placca. Fatele tostare leggermente nel forno, rimestandole di tanto in tanto, affinchè si colorino egualmente. Tenetele in serbo. D'altra parte, mettete 125 gr. di burro in un mortaio; pestatelo, aggiungeteci 125 gr. di zucchero; incorporatelo al burro; in seguito aggiungete 200 gr. di farina e la metà delle mandorle tostate, sempre pestando. Così otterrete una pasta granellosa e sabbiata, che se trovaste essere un po' troppo secca, le aggiungerete mezzo albume d'uovo, oppure un albume intiero, e odore di vaniglia. Ritirate dal mortaio; poi stendete e spianate col rullo sulla tavola infarinata, dello spessore d'un pezzo di 5 franchi; dettagliate col tagliapaste scannellato medio. Disponete questi pasticcetti su placca burrata, dorateli col pennello intriso con un uovo frullato, e lasciate un po' seccare. Durante questo tempo, mescolate le rimanenti mandorle toste con 125 gr. di zucchero in polvere; ridorate i pasticetti col pennello, e spargete, in bella guisa, nel centro di ciascuno, queste mandorle zuccherate; spianatele leggermente. Cuoceteli a forno temperato, sorvegliandoli attentamente. Ritirateli dal forno, e poneteli su graticcio a raffreddare.

4184. — Pane al latte.

Da 500 gr. di farina toglietene la quarta parte e con 20 gr. di buon lievito e mezzo bicchiere di latte tiepido, preparate un levato molle; fatelo lievitare del doppio del suo volume a temperatura dolce. Col resto della farina fate la fontana in una terrina, mettete nel mezzo: 150 gr. di burro, un po' di sale, un bicchiere di latte tiepido; incorporate la farina col latte in modo da ottenere una pasta un po' più solida di quella da *babà;* quando sarà lavorata, incorporate il levato suddetto e lavoratela forte durante alcuni minuti; copritela con un tovagliolo, lasciatela levare durante 2 ore a temperatura tiepida; quando sarà aumentata circa il doppio del volume, mettetela sulla tavola infarinata, lavorandola per 2 minuti, poi dividetela in parti di eguale grossezza e con queste formate dei piccoli pani rotondi o lunghi; disponeteli sulla placca, a distanza di 3 o 4 cent. l'uno dall'altro, lasciate rinvenire a temperatura dolce durante mezz'ora; dorate coll'uovo e ponete a cuocere in forno caldo. Si possono servire anche come muffins o sanduicci farciti con prosciutto od altro apparecchio, anche di magro, come salmone affumicato, ecc.

4185. — Piccoli " napoletani „.

Ponete 200 gr. di farina setacciata sul tavolo; fate il pozzetto; versateci dentro 150 gr. di zucchero in polvere; 125 gr. di ottimo burro fresco; 125 gr. di mandorle monde e tritate ben fine; poi aggiungete un uovo intiero e odore di vaniglia. Pigiate bene la pasta, lasciatela riposare durante un'ora. Quindi, spianate col rullo la pasta, dettagliatela con un tagliapaste unito della grandezza d'un pezzo di 5 franchi, quindi, prendete l'altro tagliapaste, di 3 numeri inferiore, ed asportate il centro di questi gattafuri; per tal modo otterrete dei larghi anelli, come per chiocciolini o buccellatini (*gimblettes*). Rilevateli su placca burrata, ben distanziati l'uno dall'altro perchè, colla cottura, si espandono. Cuoceteli a forno caldo; sorvegliateli perchè son presto cotti; così li otterrete ben leggeri e crostellanti.

4186. — Panetti del Paradiso.

Preparate una pasta da « bignoli », molto ricca di burro, lavoratela come d'uso; lasciatela riposare per un'ora, aggiungetele 3 cucchiate di zucchero fino ed uno di vaniglia, 4 tuorli d'uovo ed un po' di liquore gentile a vostro piacere (p. e.: rosolio d'anice di Sassuolo); lavoratela col mestolino di legno, tanto che sia ben liscia e consistente; col sacchetto di tela e un cornetto di latta rotondo formate, sopra una teglia unta di burro e spolverizzata di farina, dei piccoli pani lunghi 2 cent. senza dorarli; fateli cuocere a forno moderato per mezz'ora; dopo aver preso un bel colore, li servirete caldi oppure anche freddi ma in giornata.

PARTE QUINTA.

Del Folklorismo dulciario.

Abbiamo posto in testa di questo capitolo un giudizio del grande estinto, prof. Paolo Mantegazza, dove si constata che, etnicamente, il dolce piace a tutti i popoli, siano ancora attardatisi od immobilizzatisi in un'infanzia di civilizzazione embrionale, siano già pervenuti al più alto grado di evoluzione e perfezione gastronomica. Questo bisogno connaturato di alimenti zuccherini è istintivamente suggerito da una necessità fisiologica, che i più moderni studî ed esperimenti nel campo della biochimica hanno dimostrato di una utilità indiscutibile nel bilancio del ricambio materiale di parecchi animali e particolarmente nell'economia del corpo umano. Lo zucchero è un alimento riparatore e dinamogeno; tanto è vero che venne adottato nell'alimentazione del soldato, dello *sportman* che sottopone il suo corpo ad esercizî ed a prove piuttosto prolungate, riparando e fornendo nuove energie per combattere i « veleni della fatica », come ben li ha definiti e dimostrati il testè compianto sommo fisiologo Angelo Mosso. Altri animali, come l'orso, l'elefante, il cavallo, il cane, sono avidi di zucchero e di sostanze zuccherine, perchè l'istinto gliele suggerisce, come ridonatrici di forza; ed è questo istinto, apparentemente ghiottone, che spinse i primi orsi spelei a scacciare le api dai loro alveari, per cibarsi del miele, e che l'uomo troglodite imitava, diventando, in certe plaghe, come i Lilibei dell'isola Trinacria, dei veri melifaghi; così lo era ancora il Battista, precursore di Cristo, che si cibava nel deserto di miele e di locuste. Così, pure, alcuni ofidiani ed anche varî insetti — specialmente imenotteri come le api e le formiche, e dipteri come le mosche, e via dicendo — che prediligono il succo dolce dei fiori, come quella del melianto, o vengono attratti di preferenza sul miele e sullo zucchero.

Questa tenue digressione mi verrà perdonata, volendo io dimostrare come lo zucchero e le sostanze zuccherine contenute nel miele, nel nettare dei fiori, e nelle polpe e succhi dei frutti, e nei chicci di alcune graminacee e nelle radici o bulbi, e nel midollo di alcune piante, specialmente arundinacee, come la canna da zucchero, sia stato a profusione sparso dalla mano benefica della Natura, come quello che è tanto necessario all'economia animale, e di cui una gran parte entra nella composizione chimica del tessuto liquido del sangue ed in quello delle fibre muscolari. Perciò se il lorismo alimentare dei vari popoli è tanto ricco di vivande dolci — specialmente a base di miele, che fu il dolcificante predecessore di altri saccariferi, e dei glucosi moderni — vale questo a comprovare quanto la dolcezza materiale degli alimenti s'accordi e sintonizzi colle dolcezze metafisiche — sia d'ordine sentimentale che morale — che accompagnano le feste ed ebbrezze dei loro riti e cerimonie solenni istituite secondo i loro costumi tradizionali.

Noi abbiamo tentato di raggruppare, in questa rubrica a parte, alcune tra le molte vivande maggiormente note della dulciaria loristica delle varie regioni d'Italia; tentativo che siamo certi verrà apprezzato dai nostri benevoli lettori, specialmente connazionali all'estero, come quello che tende a ridestare nel loro cuore e fare vivere le memorie di quelle feste famigliari, cui assistettero, specialmente nei loro teneri anni della fanciullezza ed in quelli meno acerbi di giovinezza, quando il « piatto dolce » ed altre leccornie di chicche e di confetti formano la maggior attrazione sul desco famigliare, apparecchiato a festa, sia per celebrare le solennità maggiori istituite dalle varie Religioni, sia per aumentare il gaudio ed il tripudio nelle sentimentali agapi che accompagnano i riti nuziali e le nascite, nonchè le ricorrenze di onomastici, di genetliaci, di nozze d'argento e d'oro dei cari genitori, avi, parenti ed amici. *Prosit!*.....

4187. — Panettone di Milano.

È il dolce più caratteristico d'Italia, insieme al risotto collo zafferano, tanto da costituire i due poli estremi della pacchioneria paneropolitana (perchè la *pànera* ed il *mascarpòn* sono i due latticini tipici della Milano ghiottona). Andate in qualsiasi città del mondo — vecchio e nuovo — e troverete che il panettone troneggia fra i grossi pezzi della pastellaria dulciaria. Infatti sono convogli intieri di cassette di panettone che partono verso la fine di novembre da Milano per avviarsi verso le lontane Americhe, specialmente, portando colà, ed in altre regioni divinate e scoperte dal genio di Cristoforo Colombo, di Amerigo Vespucci, di Caboto e di Pigafetta, e persino in quelle asiatiche percorse per la prima volta da un europeo, il veneziano Marco Polo, un ricordo folkloristico per la cena tradizionale del « ceppo », il panettone di Natale, che ai buoni Ambrosiani, al di là dei vasti mari e dei continenti infiniti, rammenta l'antico rito che formava la gioia dei loro anni infantili, quando accomunati al domestico banchetto, trionfava, dopo il tacchino o *pollin*, farcito di mele, di marroni e di tartufi, il colossale panettone. Ne diamo la ricetta, colle dosi dimezzate, desumendole — come per altre che seguono — dal manuale del nostro collaboratore ed amico, Sig. G. Ciocca: *Il pasticciere e confettiere moderno*, edito da Ulrico Hoepli. Milano, 1907.

Ingredienti: Farina, 1 Kg.; lievito, gr. 500; burro, gr. 250; zucchero grasso, gr. 250; sale gr. 9; tuorli d'uovo, N. 6; cedro candito a dadolini, ed uva sultana piccola, a cognizione.

Operazioni: Primieramente bisogna osservare che la pasta del panettone venendo molto ingrassata dalle uova, dallo zucchero e dal burro, il lievito dovrà perciò essere tenuto piuttosto forte. Ora, per chi non avesse lievito in casa, potrà servirsi del lievito di pane rinforzandolo coll'aggiunta di farina di semola ed un po' d'acqua tiepida. Si fa una pasta un po' dura, se ne forma una pallottola ben liscia ed asciutta, si praticano due tagli in croce alla superficie e si depone la palla di pasta in un mastello coperto di lino e cosparso di farina; si mette così in una stufa a circa 30 gradi, per lievitare, durante circa 3 ore. Si ripete l'operazione aggiungendo nuovamente farina ed acqua tiepida e procedendo come prima, per rimetterla in caldana a levare una seconda volta, e poi una terza sempre aggiungendo una quantità di farina equivalente circa al suo peso, ogni volta che la palla di pasta col lievito viene rimpastata. Si osservi però che durante l'estate, a causa del calore, il lievito fermenta più facilmente perciò converrà lasciarlo meno nella stufa e adoperarlo, di preferenza, pittosto giovane.

Impasto: Stendete a corona la farina sul tavolo, e nel centro mettete il sale ed il burro liquefatto. Incominciate a stemperare nel burro 500 gr. del lievito preparato (il rimanente del lievito lo terrete in luogo fresco e servirà pel giorno seguente, rimpastandolo come si e detto più sopra); il lievito si calcola sempre in proporzione di un terzo del peso della farina; stemperato il lievito, aggiungete i tuorli. Liquefate circa due terzi dello zucchero con acqua tiepida e versatelo nell'impasto facendo pure rientrare la farina, lavorando il tutto con forza per circa un quarto d'ora. Praticate un foro nella pasta per mettervi il resto dello zucchero (anche senza scioglierlo con l'acqua) e le uova intere, iniziando una lavorazione più attiva e più energica di prima, che difficilmente si può descrivere in tutti particolari, e che soltanto chi ha pratica comprende benissimo. Avvertite di tenere la pasta piuttosto soda, e se lavorata col pugno della mano sul tavolo, dovrà sviluppare delle bolle d'aria, e dovrà riuscire lucida ed asciutta. Allora frammischiate l'uvetta ed il cedro candito. Lasciate riposare un po' la pasta; poi tagliatela in due o tre pezzi rotolandoli, uno per uno, a palla, con le due mani, girando sempre per lo stesso verso, ciascuna palla, e deponendole poi su d'un asse coperta di tela infarinata o direttamente su carte unte ed infarinate. Passate le palle alla stufa per la lievitatura, dove le lascierete durante circa 6 ore senza però poter ben precisare, dipendendo la fermentazione da tanti coefficienti, specialmente climaterici, di stagione, d'ambiente e di calore della stufa, che possono ritardarla come accelerarla, perciò conviene rendersi conto di tutto, sorvegliare e regolarsi opportunamente.

Cottura: Raggiungendo il grado giusto di lievitatura, i panettoni saranno aumentati di volume e soffici al tatto. Ritirateli dalla stufa e poneteli in luogo fresco in attesa che il forno sia scaldato a sufficienza. Togliete con precauzione i panettoni e collocateli su fogli di carta burrata (se già non li avrete messi prima). Fate qualche taglio sopra, nel mezzo uno in croce, e 4 piccoli trsversali ai fianchi; dopo di che poneteli nel forno, appoggiandoli sul pavimento, ben pulito, e raccogliendo il fuoco da una parte del forno. Man mano che prendono colore, coll'apposita pala, uno per volta, li riporterete alla bocca del forno, e, con un po' di destrezza, solleverete colle dita i 4 angoli ove furono applicati i tagli, aiutando per tal modo lo sviluppo del panettone, applicandovi nel mezzo un pezzetto di burro. Rimessi i panettoni al loro posto, chiudete il forno, applicando lo strofinaccio bagnato alla bocca del forno stesso, e ciò per sviluppare un po' di vapore acqueo nel forno, che contribuirà a dare al panettone più lucentezza ed apparenza. Dopo circa mezz'ora, ed anche più secondo la grossezza, ritirateli, dopo accertatovi che i panettoni sono cotti, sondando con uno stecchino l'interno se risulta ben asciutto.

4188. — Tortelli alla milanese.

Mettete sul fuoco un recipiente con mezzo litro d'acqua, 10 gr. di sale; fateci poi sciogliere 75 gr. di burro; quindi aggiungete 750 gr. di farina, rimenando vivamente affinchè non s'aggrumi. Formate così una pasta un po' sostenuta e liscia. Levatela allora dal fuoco, ed amalgatele, poco per volta, 15 uova intere, lavorando sempre colla spatola, ritirando poi il tutto, e versandolo in una terrina che coprirete con un panno, e conserverete in luogo fresco. Mettete allora sul fuoco due recipienti nè quali avrete sciolto dello strutto. Nell'uno sarà caldo, e nell'altro bollente. Fate cadere i tortelli nello strutto caldo, mediante una siringa, tagliandoli a giusta misura colla lama del coltello, per poi passarli colla schiumarola in quello bollente dove friggeranno ed acquisteranno un bel colore biondo, avendo cura di mantenere mosso nelle due padelle lo strutto colla schiumarola. Sgocciolateli, serviteli ben caldi, spolverati di zucchero al velo.

Dalla dose suindicata se ne ricaveranno da 106 a 108 tortelli, che saranno sufficienti per regalare da 18 a 20 persone, essendo questo un dolce famigliare, pel quale s'invitano parecchi convitati. Si possono i tortelli accompagnare con lattemiele (*pànera*), giuncata e *mascarpone*, a seconda delle epoche propizie a questi latticini, che, del resto, si trovano appunto a partire da novembre, e sopratutto per le feste Natalizie.

4189. — Amaretti " Brutti e buoni „.

Gli amaretti « brutti e bôn », per i quali va celebre Gavirate in Lombardia ed altre cittadine, sono di origine molto antica, e costituiscono una specialità italiana. Eccone una tra le tante formole.

Impastate insieme gr. 250 di zucchero e gr. 250 di mandorle toste in granello, con 4 chiare d'uovo, e odore di cannella, oppure di chiodi di garofano in polvere; asciugate al calore del fornello e modellate su placche, servendovi del cucchiaio di legno, della grossezza dei soliti amaretti, ma di forma alquanto irregolare.

NB. — Invece dell'odore di dette spezie, si può mettere 150 gr. di cioccolatto.

4190. — Pan d'oro di Verona.

Si fanno 3 impasti: 1.° Sciogliete 250 gr. di lievito di birra con 150 di farina, 25 gr. di zucchero e 3 tuorli d'uovo. Lasciate circa 2 ore a lievitare come di consuetudine; quindi passate al 2.° impasto, aggiungendo 325 gr. di farina, 50 gr. di burro, 180 gr. di zucchero e 5 tuorli d'uovo. Rimettete in luogo tiepido per la fermentazione e poi tornate ad impastarvi, per la 3.° volta, gr. 750 di farina, 75 gr. di burro, 150 gr. di zucchero e 5 tuorli, d'uovo, più 2 uova intere. Riponete a levare, durante circa altre 2 ore; indi rammollite la pasta con panna e qualche uova, aggiungendo un po' di odore di vaniglia o di buccia di limone. Stendete la pasta sul marmo ed aggiungetele 100 gr. di burro per ogni Kgr. del peso della pasta stessa, spianandola col matterello come la pasta sfogliata, insinuandovi il burro fra le pieghe della pasta. Compiuta questa operazione, formate delle pallottole, come i panettoni, che porrete nel fondo degli stampi alti e scannellati, come alcune insalatiere, che avrete cosparsi con alcune mandorle dolci o pignoli.

4191. — Panettone alla veneziana.

Fatelo colla medesima pasta del *bussolá*, soltanto che la pasta della form. 4194 sarà tenuta un poco più molle, e non vi si mette l'uva sultana ma soltanto il cedro. Si foggia a panettone, ma non si taglia prima di mandarlo al forno; lo si vernicia con una diaccia fatta di albumi d'uovo, zucchero in polvere e nocciole tostate ben macinate. Alla diaccia si fa aderire granella grossa di zucchero, e mandorle dolci spaccate a metà.

4192. — Focaccia alla veneziana.

Per ben riuscire questa focaccia è necessario lavorarla a lungo. G'industriali veneti hanno stabilito con precisione le ore in cui s'inizia e si prosegue il lavoro; queste ore, sarebbe inutile dirlo, possono venire spostate, mantenendo sempre però inalterate le distanze di tempo che intercedono fra la fine e la ripresa di ogni dettaglio di lavorazione.

Ore 14. — Lievito. Stemperate 50 gr. di lievito di birra in mezzo bicchiere d'acqua tiepida ed impastatelo con tanta farina che basti a formare una pasta morbidetta.

Ore 16. — Aggiungete al primo impasto mezzo bicchiere d'acqua e farina come sopra.

Ore 18. — Terzo impasto: 2 tuorli d'uovo e 2 uova intere, e farina nelle proporzioni delle altre volte.

Ore 20. — 4 tuorli d'uovo, 2 intiere e farina a sufficienza.

Ore 22. — 10 tuorli, 4 uova intere, 350 gr. di zucchero, 250 gr. di burro, e farina in quantità sufficiente.

Ore 1 (notte). — Ultimo impasto: 24 tuorli, 5 uova intere, 600 gr. di burro, 600 gr. di zucchero, 10 gr. di sale in polvere per ogni kg. di farina, solita farina a sufficienza. Dopo 20 minuti di lavorazione, mescolate un decil. del seguente infuso: Prendete 250 gr. d'alcool a 95°; un quarto di fava del Tonca; un pezzo di radice d'Ireos; la raspatura di una buccia d'arancia; 5 chiodi di garofano; un pezzetto di cannella; un baccello di vaniglia; un bicchierino d'estratto di ciliege (*Kirsch-Wasser*). Fate macerare, per almeno 48 ore, detta infusione, che migliora marinando. Lavorate ben bene la pasta, liscia e lucente; dividetela in varie parti a piacere, cui darete forma di palla, poggiate ogni palla su carta imburrata e mettete su teglia in istufa appena tiepida. Aumentato del doppio il volume, portate le focaccie all'aperto, ed appena raffreddate, con un coltello tagliente praticate una profonda incisione a croce od altra forma a piacere, ciò facilita la *sbocciatura* d'ogni singola focaccia. Indorate, cospargete di zucchero in granelli o di mandorle filettate, chiudete nel forno le focaccie, incominciando dalle più piccole e successivamente le altre. Il forno dev'essere di moderato calore; ma nessuna indicazione senza la pratica basterebbe: pratica che indubbiamente possiede ogni buona massaia.

4193. — Ciambellette broadine alla veneta.

Impastate un pezzettino di lievito con 200 gr. di farina e con un poco di acqua tiepida, e fate una pasta piuttosto morbida che serberete in luogo caldo, durante 10 a 12 ore. Aggiungeteci allora un'altro po' d'acqua tiepida ed uniteci 2 Kgr. di farina, 200 gr. d'olio d'oliva finissimo, 200 gr. di zucchero melasso biondo ed un poco di sale. Con questo materiale fate una pasta piuttosto consistente; lavoratela energicamente, adoperando anche, se occorre, la gramola, e fatene 150 pezzetti, con ciascuno dei quali formerete tante ciambellette che farete lievitare in stufa. Mettete l'acqua in un paiuolo, e quando sarà in ebollizione, immergeteci, 7 ad 8 per volta, le ciambellette. Quando verranno a galla, levatele subito e immergetele nell'acqua fredda. Appena tolte dall'acqua fredda, scolatele bene, asciugatele con precauzione e ponetele nel forno su placca. Saranno ben cotte, quando, spezzatane una, la si presenta, all'interno, ben asciutta e di color rossiccio. Confezionate da parecchi giorni, sono migliori. Si adoperano per inzupparle nel vino bianco o nel caffè, come i *bajcoli* o biscotti, e le *veneziane* o *briozzi*.

4194. — " Bussolá „ di Brescia.

È un dolce di antica provenienza veneta: i *bozzalà de monaghe*, odiernamente assai modificato e ridotto ad una ciambellona di pasta leggera e molto gustosa che, se vien bene eseguita, si mantiene soffice per molto tempo, come quella della « torta paradiso » di Pavia. Si lavora in due riprese, come segue:

Abbiate pronto: farina, Kgr. 1; lievito di farina, Kgr. 1,500; burro, 300 gr.; zucchero grasso o di melasso, gr. 300; uova n. 16. — 1.ª *Operazione.* Stendete la farina in circolo sul tavolo, e stemperato il lievito con un po' d'acqua tiepida, aggiungetele lo zucchero ed il burro sciolto, indi le uova, ed amalgamate il tutto colla farina formando una pasta liscia ed asciutta come per la pasta da panettoni. Ritirate la pasta in un mastello e mettetela nella stufa a levare per alcune ore. — 2.ª *Operazione.* Ritirate dalla stufa per impastarvi: 2 Kgr. di farina; gr. 300 di burro; gr. 300 di di zucchero; n. 10

uova ed un po' d'odore di buccia di limone. Asciugate bene la pasta, lavorandola vigorosamente col palmo della mano, e, per ultimo, incorporatele 200 gr. di cedro candito, tagliato a dadi, e 100 gr. d'uva sultana grossa. Modellate così la pasta a corona, del peso voluto, su carta unta di burro; lasciatela levare come pei panettoni; e, prima di metterla al forno, pennellatene la superficie con chiara d'uovo (come per *invetriare* all'antica), cospargeteci sopra dei granelli di zucchero con qualche mandorla dolce dimezzata. Cuocetela a forno sostenuto.

4195. — Torta mantovana.

Lavorate bene col mestolo, in una catinella, 2 uova intere con 200 gr. di zucchero; quindi versateci dentro, poco per volta e continuando sempre a tramenare, 200 gr. di farina, e, per ultimo, 170 gr. di burro liquefatto a bagnomaria. Ungete bene di burro, e spolverizzate con zucchero al velo e con pan grattato finissimo, una tortiera o « ruoto » di rame, versateci dentro il composto che pareggierete bene, quindi ornatene la superficie rifiorendola con 50 gr. tra mandorle sfilettate e pinocchi spaccati in due. Si deve osservare che la torta non deve venire più alta d'un dito, o poco più, affinchè possa ben rasciugarsi nel forno, che dovrà essere di moderato calore. Spolverizzatela di zucchero al velo, e servitela di preferenza fredda; sarà più gustosa.

4196. — Offelle mantovane.

Fate un impasto, lavorando: 500 gr. di farina con 200 gr. di zucchero a velo, 120 gr. di burro, odore di buccia di limone ed acqua quanto basta per ottenere la pasta, non troppo sostenuta. Spianatela, e con tagliapaste tagliatene tanti pezzettini rotondi, per modo da ottenere dei dischi dello spessore di un pezzo da 2 soldi e del diametro doppio d'uno scudo d'argento; metteteli uno sopra l'altro, ben infarinati affinchè non s'attacchino. Frattanto sbucciate, asciugate, pestate finemente, poco per volta, nel mortaio, insieme a 20 gr. di zucchero, 80 gr. di mandorle dolci, ed un po' di buccia di limone grattugiata. Frullate, per circa un'ora, 6 tuorli d'uovo, con 60 gr. di zucchero; spolverizzate con farina, unite le 6 chiare d'uovo montate a neve e mescolate il tutto adagino e con delicatezza. Mettete quindi delle piccole porzioni di questo impasto sui dischi già pronti, piegateli in forma semilunare. Saldateli bene all'intorno, collando i margini spennellati coll'uovo. Indorateli poi con chiara d'uovo; spolverizzateli con zucchero e fateli cuocere al forno finchè non abbiano preso un bel colore d'oro. Consimili a queste offelle sono i così detti « fagottini di Verona ».

4197. — Pan dolce di Genova.

Stemperate 250 gr. di lievito con mezzo bicchiere d'acqua tiepida, corretta con un po' di fior d'arancio, aggiungetevi 100 gr. di burro sciolto e gr. 175 di zucchero biondo oppure di melassa passata per lo staccio, quindi 250 gr. di farina semola, lavorando il tutto in una conca di coccio. Per ultimo uniteci 250 gr. circa fra: uvetta sultana disacinata, pinocchi mondati, cedro a dadolini, e poco finocchio. Formate di questa pasta tanti pani rotondi che metterete a levare. Praticate qualche taglio alla sommità, e cuoceteli a forno mite. Migliorano dopo pochi giorni della cottura.

4198. — Le " Frappe „ o " Sfrappole „.

È un dolce molto antico e comune a molte regioni italiane, ma che è distinto e designato sotto varî nomi e forme, quali sarebbero quelli di *galani* per i veneti (sotto forma di « gala » o nodo di nastro, detti anche *ganze* a Nizza e nel genovesato, che corrisponde appunto alla gala di una cravattina o di un nastro); *pampuglie* o trucioli nel napoletano; *bioccoli* e *cenci* nella toscana; *intrigôn* o « intrigoni » a Reggio-Emilia, per significare « groviglio di nastri », e finalmente *sfrappôl* a Bologna e nelle Romagne, come le « frappe » delle cravatte o d'altri nastri.

I trattatisti italiani del Rinascimento hanno varie ricette di queste frappe, ed una ne riferiamo, ridotta a più moderna lezione dal nostro collaboratore Sig. Amedeo Pettini, come modello di questa antica vivanda dulciaria loristica di carnevale, desunta dal libro: *La Singolare dottrina*, ecc., del cuoco fiorentino Domenico Romoli, stampato a Venezia, col permesso di Papa Giulio III (di cui il Romoli, detto il *Panunto* era cuoco segreto), nell'anno 1525.

Impastate con 300 gr. di buona farina, 100 gr. di burro, 6 tuorli duovo, 80 gr. di zucchero al velo, un decil. di fior di latte, 5 cucchiaiate di rhum, pizzico di cannella ed anici pestati, la buccia grattugiata d'un limone fresco, e presa di sale. Lasciate riposare la pasta per un'ora; stendetela poi dello spessore di uno scudo e ritagliatene una striscia di 15 cent. di altezza. Collo sperone tagliatene 3 striscie della larghezza di un cent. ognuna, e riunite insieme da uno dei capi, intrecciatele; poscia ripiegate le 2 estremità su sè stesse attaccandole con poco uovo battuto; dategli forma d'armilla o di ciambella appuntita. Friggetele, poche per volta, nello strutto non troppo caldo, o nell'olio; voltatele dall'altra parte quando saranno ben colorite da una faccia; tiratele fuori dalla padella delicatamente ed asciugatele su di un lino candido. Inzuccheratele, accomodatele a corona sul piatto coperto di salvietta, e mandatele ben calde in tavola. Il Romoli, per salsare le frappe, fa cadere sopra queste, attraverso i forellini della schiumarola, del miele diluito con vino bianco. Il Sig. Pettini consiglia di aggiungere alla detta vivanda, una salsiera di crema o di zabaglione a parte. In molte regioni d'Italia, come a Reggio Emilia, per gl'*intrigôni*, profumano la pasta da friggere con rasura di buccia di limone, e vengono accompagnati, una volta fritti, con panna montata o lattemiele, così pure i *galani* e le *pampuglie*.

4199. — " Crostoli „ alla romagnola.

Impastate 350 gr. di farina con 2 uova, 100 gr. di zucchero un pezzo di strutto grosso come una nocciuola ed aggiungete tanto di vino bianco quanto è sufficiente per formare una pasta non molto dura. Lavoratela e tiratene una foglia molto sottile. Tagliate questa foglia in tanti pezzi larghi come la mano, ed in ogni pezzo fateci 3 tagli per il lungo, intralciando una striscia coll'altra a guisa di nastro (infatti in alcune regioni li chiamano anche *nastri*, *cialle*, *galani*, *sfrappole*, ecc.). Mettete in padella 350 gr. di strutto vergine e fino, e, quando sarà caldo, friggete i crostoli soltanto ad uno per volta, agitando leggermente, ma di continuo, la padella; levateli quando avranno preso un bel colore dorato, tirateli via colla forchetta e spolverizzateli di zucchero al velo o finemente macinato. (Se la sfoglia sarà stata ben tirata sottile — il chè dà molto pregio ai crostoli — potete calcolare, colla dose suddetta, su almeno 70 crostoli).

4200. — Torta di farina gialla.

Impastate insieme 300 gr. di farina gialla di granoturco, 300 gr. di zucchero, 300 gr. di burro e 300 di mandorle monde insieme alla buccia grattata di un limone.

Pestate e fate incorporare il tutto a dovere. Stendete poi l'impasto in tortiera unta di burro, per modo che venga alto non più di 3 cent. Cuocete la torta al forno, e spolveratela con zucchero vanigliato, quando sarà cotta ed un po' raffreddata, servitela.

4201. — " Miottini „ o " Mistocchine „ di farina gialla.

Scottate con acqua bollente un Kg. di farina gialla con pochissimo sale; formatene un impasto piuttosto sodo; aggiungeteci 100 gr. di burro (oppure, se preferite, 80 gr. di strutto), 100 gr. d'uva passerina, 50 gr. di pinocchi leggermente tostati e tritati minutamente; 50 gr. di zucchero, e, per odore, la buccia d'un limone grattata. Impastate tutto insieme, quindi formatene tanti « miottini » o rocchettini schiacciati, che infarinerete nella farina bianca e friggerete nello strutto.

4202. — " Intrigôni „ alla reggio-emiliana.

Procedete come per i Crostoli, soltanto che, oltre al vino bianco di Scandiano, voi aggiungerete una cucchiaiata d'anice di Rubiera, oppure di *Sassolino* (liquore fino all'anice che si fabbrica e costuisce una specialità di Sassuolo, cittadina vicino a Reggio-Emilia, come pure una specialità di Rubiera). Servite con lattemiele.

È vivanda specialmente carnevalesca; ma la si confeziona anche per altre occasioni, p. e.: per San Martino e vengono accompagnati dai così detti *Sughi*, che è una Sapa di mosto mescolato a farina.

4203. — " Sugoli „ o " Sughi „.

Prendete da 10 a 15 Kgr. di uva nera di qualità dolce e ben matura, a grossi chicchi, che sgranerete e porrete dentro una casserola, facendola bollire per mezz'ora, e ponetela poscia in serbo dentro vasi di coccio o terrine. Il giorno dopo, passate per setaccio il mosto ottenuto, premendolo forte, per modo che restino solo le buccie ed i vinaccioli che getterete via. Per ogni litro e mezzo di mosto, mettete 2 cucchiaiate ben colme di farina, che stempererete con pochissimo mosto per modo che divenga come una colla densa rimestandola molto perchè non vi rimangano grumi; aggiungeteci, poco a poco, sempre rimestando, il resto del mosto che farete bollire a fuoco moderato, continuando a rimestare. Dopo un'ora di cottura i sugoli saranno fatti. Poneteli a raffreddare dentro scodelle di terra o fondine da minestra, e serviteli diacci, soli o con « castagnole », con « galani », o con « intrigoni ».

4204. — Fritto di " castagnole „ alla romagnola.

Prendete 2 uova, 20 gr. di zucchero, 20 gr. di burro, 2 cucchiaiate di anice triduo, o di *mistrà* di Brescia, un gocciolino d'acqua ed una presina di sale. Montate le 2 chiare a parte, quindi con questi ingredienti e con alquanta farina formate una pasta che possiate ben maneggiare. Lavoratela molto e, dopo averla ben manipolata, fatene tante pallottoline come una noce. Friggetele in molto strutto ed a fuoco lento. Servitele fredde che sono migliori che calde. Ottime sono se accompagnate da lattemiele ben diaccio.

4205. — Tortelli alla reggio-emiliana.

Lavorate 500 gr. di farina, con 40 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, e versate, di quando in quando, nel manipolare la pasta, del rosolio all'anice. Quando la pasta sarà ben lavorata e pronta per essere spianata col rullo, tiratela ben sottile quindi coll'orlo d'un bicchiere segnate tanti dischi nel cui centro deporrete la seguente imbottitura. Dopo avere messo in molle nell'acqua fredda delle castagne secche, per poterle privare delle pellicole che per avventura fossero ancora aderenti, fatele bollire, e cotte che siano e ben scolate, frantumatele aggiungendo loro della « spongata » di Brescello sbricciolata (in mancanza di « spongata » si può supplire con « Pan di Siena » o con tritume di mandorlato misto a pinoli, uva sultana disacinata ed a cioccolatto grattugiato, insieme a poco miele), il tutto amalgamato e ridotto a marmellata, mediante rosolio d'anice. Di questo composto (che si potrebbe anche passare per setaccio), ponetene una porzioncella grossa come una noce su ogni disco di pasta, che finirete di tagliare coll'orlo dello stesso bicchiere o col tagliapaste di quel calibro; ripiegate la metà della pasta di ogni disco, per modo da formare copertura al ripieno di castagne, come per i ravioli e tortelli; umettate i margini liberi dal ripieno e saldateli bene tra di loro, formando come una semiluna. Friggete i tortelli a grande strutto fino e ben bollente; appena ben dorati e croccanti, ritirateli, poneteli a disuntare su carta bibula e serviteli ben caldi.

4206. — " Bensone „ modenese.

Prendete 400 grammi di fior di farina ungherese, 50 grammi di burro, 125 grammi di zucchero, n. 3 uova, 15 grammi di bicarbonato, 15 gr. di cremore, mezzo bicchiere di latte, odore di scorzetta di limone oppure quello di zucchero di vaniglia, a piacere. Impastate, come di pratica, ogni cosa insieme e per vario tempo; formate un pastone che ridurrete a stiacciata dentro placca quadrata o rotonda, dello spessore d'un buon dito, e fate cuocere di color dorato in forno caldo.

4207. — Pinoccate di Perugia.

Mettete a cuocere in una casserola, non tanto piccola, 500 gr. di zucchero bagnato con un quinto di litro d'acqua fresca, dategli una mischiata e lasciate cuocere su fuoco vivace. Intanto distendete sul tavolo dei grossi pezzi d'ostia, e tenete pronto in un piatto dei pinocchi ben netti e bene asciutti e qualche pezzetto di scorza di arancia candita e tagliata in dadolini piccolissimi. Quando lo zucchero comincia ad addensarsi, intingete in esso la punta di uno stecchino, e la parte che rimane su di esso raccoglietela fra il pollice e l'indice della mano destra, così premendo le dita, allargandole e restringendole più volte, guardate, accostandole alla luce, se nell'allargare le dita lo zucchero forma un sottilissimo filo aderente fra un dito e l'altro. Questo è il miglior modo per conoscerne il punto di cottura. Allora levate la casserola dal fuoco e con un mestolino di legno, possibilmente nuovo, cominciate a *stangheggiare* (stropicciare con forza il dorso del mestolo sulle pareti della casserola) continuamente lo zucchero per farlo imbianchire; quando sarà bianco, ma ancor liquido, mischiate in esso la scorza d'arancia e tanti pinoli quanti ne può assorbire la massa; però non bisogna esagerare. Quest'operazione va fatta con sollecitudine, perchè lo zucchero non si raffreddi eccessivamente e vi dia campo di versare la pinoccata sulle ostie in tante altre particelle, ed un po' a distanza l'una

dall'altra. Quando son fredde, si dividono tagliando l'ostia e si serbano in luogo asciutto. Si possono aromatizzare mettendo nello zucchero un pezzetto di vaniglia, del cognac, od altro. Come anche volendole farle colorate, si può aggiungere nello zucchero qualche goccia di carminio o di *breton*.

4208. — Panforti di Siena.

Questo dolce caratteristicamente loristico, appartiene all'antica dulciaria italiana, come se ne trovano ancora traccie nelle varie regioni d'Italia, quale sarebbe p. e.: la *Spongata di Brescello* (Emilia), della quale non potemmo avere la formola, tenendola il Benelli gelosamente rinchiusa come un segreto di fabbricazione speciale. Però, poco differisce da questa senese.

Ingredienti : Miele, kg. 3 ; zucchero kg. 2,700 (cotto alla pallottola dura) ; cacao in pasta kg. 1 (disciolto al secco col bagnomaria) ; fichi secchi kg. 3 ; scorza di cedro candito kg. 3 ; scorza di popone kg, 3 ; scorza di zucca kg. 3, (questi 4 ingredienti tagliati a dadi) ; mandorle tostate intiere kg. 6,800 ; nocciuole tostate intiere kg. 3 ; garigli di noci kg. 4 ; cannella in polvere, droghe e spezie kg. 0,600.

Procedimento : Si scioglie il miele nel calderotto, tramenandolo di continuo fino all'ebollizione, si aggiunge tutte il rimanente, ed ancor caldo si pone il composto dentro cerchi da flano rivestiti con ostie. Si pone in forno di temperatissimo calore e si ritira dopo 20 minuti. Il panforte è igroscopico per cui si conserva bene soltanto in luogo asciutto.

4209. — Pan pepato.

Ingredienti : Kg. 2,800 di zucchero biondo ; kg. 3,300 di miele rosato ; kg. 1,600 di cioccolatto disciolto nel bagnomaria ; kg. 3,300 di pasta di mandorle formata con egual quantità di mandorle, zucchero e chiara d'uova ; kg. 3,300 di frutte miste candite kg. 4 di mandorle mondate ; kg. 5 di noci sgusciate ; kg. 3,300 di nocciuole mondate ; kg. 0,500 di spezie per pasticceria ; kg. 1,600 fra pistacchi e pinuoli mondati ; kg. 2,600 di farina ; kg. 0,90 di pepe fino ; kg. 0,60 di noce moscata grattugiata.

Procedimento : Si mette il miele in un caldaio e si pone sul fuoco, rimuovendolo col mestolo di continuo, fino all'ebollizione ; si aggiunge il miele, lo zucchero biondo e la pasta di mandorle ed infine tutto il resto, meno la farina la quale porrete sulla tavola, vi farete la fossa e v'impasterete insieme tutto il composto suaccennato. Dopo di che preparerete dei cerchi da flani poggiati su teglie, sotto ed intorno ai cerchi rivestiti con ostie. Fate fuori i pan pepati, collocando fino ad oltre l'altezza dei cerchi l'impasto, sempre aiutandovi nel dargli forma con la farina. Cuocete a lento calore nel forno per circa 2 ore per un pan pepato di un kg. e mezzo circa. Si servono freddi. Volendo abbellirli, s'invetrano coprendoli di un ghiaccio bianco con liquore, o con fondente di cioccolatto e si ornano con ghiaccio alla reale spinto col cartoccino e disposto a disegno.

4210. — Ricciarelli di Siena.

Si mette, in un caldaio, kg. 1,500 di farina di mandorle, e quindi vi si aggiunge, mescolando pian piano con un mestolo, kg. 2 di zucchero cotto alla perla ; più, dalle 7 alle 8 chiare d'uova naturali, così da ridurre il composto alla morbidezza di una pasta reale. Si fanno fuori della grossezza di un piccolo uovo, prendendo la pasta col cucchiaio

e depositandola su teglia ricoperta con ostie. Si spolverizzano con zucchero fino e si cuociono in forno di moderato calore. Si aromatizza la pasta a piacere: sia mischiando della scorza di limone grattuggiata finemente, oppure con dello zucchero vanigliato.

4211. — Cavallucci di Siena.

Ingredienti: 300 gr. di farina; 300 gr. di zucchero biondo; 100 gr. di noci sgusciate e 50 gr. di buccia d'arancia candita (tritati finissimi); 15 gr. d'anici in polvere; 5 gr. di spezie e cannella in polvere; un bicchiere d'acqua.

Procedimento: Mescolate l'acqua con lo zucchero e ponete sul fuoco in adatto calderotto, cuocete alla *perla*, mescolate tutti gli elementi e rovesciate sulla spianatoia infarinata. Con l'aiuto di poca farina, spolverata man mano che occorre sulla tavola, formate i cavallucci a piccoli rombi o mostaccioli che si voglia dire. Avanzate in forno di mite calore, di maniera che *cuocino in bianco*; occorrono circa tre quarti d'ora di cottura.

4212. — Cialdoni.

Ponete in un pentolo: gr. 80 di farina; gr. 30 di zucchero biondo (oppure di miele all'antica; gr. 20 di lardo vergine ed appena tiepido; 7 cucchiaiate d'acqua fredda. Sciogliete prima coll'acqua la farina e lo zucchero, poi aggiungete il lardo. Ponete sopra un fornello ardente il ferro da cialde, e quando sarà ben caldo, aprite le pinze, e versatevi sopra, ogni volta, mezza cucchiaiata della detta pastella; stringete insieme le due branche della cialdiera, passate questa sul fuoco da una parte e dall'altra, asportate le sbavature con un coltello, ed aprite la scatola soltanto quando sarete sicuri che la cialda ha preso un bel colore di nocciuola. Allora distaccatela alquanto da una parte col coltello e subito così calda, sopra il ferro medesimo, arrotolatela con un bocciuolo di canna o semplicemente colle mani, ma avendo cura di operare lestamente, poichè se la cialda si raffredda non potrete più avvolgerla su sè stessa. Perchè le cialde non rimangano attaccate al ferro, sarà prudente ungerlo di quando in quando, con lardo, e se non venissero tutte unite, aggiungete al composto un po di farina.

I cialdoni, più che soli, si servono col lattemiele o con varie creme ed anche con latte al *brûlé* o con quello alla portoghese. I piemontesi chiamano il cialdone *oblió;* i genovesi *canônettô*, ed i francesi *gaufre* (però ne fanno di quelli quadrati o rettangolari spessi da uno a due dita, dentro stampi lavorati a traforo). Gl'inglesi e gli americani inventarono macchine speciali per fabbricare i loro *vafres*, così pure i viennesi per i *Walfen*, che preparano in tanti modi. Gli spagnuoli hanno delle cialde speciali dette *barquillos*, che riempiono pur essi di lattemiele.

4213. — " Cenci „ per " Berlingaccio „.

È un dolce popolare che, come per le *sfrappole*, i *frittoli*, i *galani*, gl'*intrigôni*, il *bensone*, le *pampuglie*, i *bioccoli* ed altri simili dolci loristici italiani; le *crêpes* ed i *pannequets* dei francesi; i *blinis* dei russi, ecc., servono a rallegrare la cena famigliare del « Giovedì grasso », od ultimo giovedì di carnevale. In Toscana i *Cenci* o *Bioccoli* vengono generalmente ammanniti per la detta ricorrenza carnescialesca, che designasi sotto il nome di « festa del Berlingaccio ». Eccone la ricetta:

Dosi: Farina gr. 240; burro gr. 20; zucchero in polvero gr. 20; uova n. 2; acquavite un bicchierino da rosolio; sale un pizzico.

Procedimento: Con i suddetti ingredienti fate una pasta piuttosto sodetta; lavoratela moltissimo colle mani e lasciatela un poco riposare, infarinata ed involta in un canevaccio.

(Se vi riuscisse tanto tenera da non poterla lavorare, aggiungetele un po' di farina e rimpastate). Tiratene una sfoglia dello spessore d'uno scudo d'argento, e col coltello o colla rotellina smerlata tagliatene tante striscie, lunghe un palmo circa e larghe 2 o 3 dita. Fate in codeste striscie qualche incisione per ripiegarle od intrecciarle a guisa di gala o nodo da cravattina, oppure accartocciarle a guisa di cornetti come le cialde, affinchè vadano in padella, dove l'unto o lo strutto od il burro o l'olio, sia abbondante tanto da potervi galleggiare sotto varie e bizzarre forme. Cotti ben dorati, ritirate i *cenci*, spolverizzateli di zucchero al velo quando non saranno più bollenti, e serviteli accompagnati da panna montata o lattemiele come tutti gli altri dolci similari, compresi gli *obliò* piemontesi colla *fiòca*.

4214. — " Cupate „ alla sienese.

Prendete delle noci secche di ottima qualità, come quelle di Sorrento, pestatele, tanto da ridurle in briciole. Struggete del miele al fuoco, in una teglia nuova, ed in quantità sufficiente da incorporare la massa delle noci frantumate. Quando sarà giunto a bollore gettateci dentro le noci, unendovi della buccia di arancia grattata e qualche seme di anaci. Rimestate il tutto finchè non prenda il colore d'oro simile ad un croccante. Preparate, nel frattempo, sopra una lastra di marmo, delle ostie rotonde, di circa 8 cent. di diametro, sulle quali verserete una cucchiaiata del detto composto, ricoprendolo immediatamente, prima che si raffreddi, con un'altra ostia, e schiacciandola in modo che il composto si disponga uniformemente tra le due ostie. Lasciatele raffreddare.

È l'antico *nucatus* dei romani, donde il *nougat* dei francesi.

4215. — Pastine di farina gialla all'antica.

Mescolate, insieme: gr. 200 di farina di meliga; gr. 90 di zucchero a velo; gr. 100 di burro; anaci (oppure fiori secchi del sambuco officinale) gr. 10; 2 tuorli d'uovo; intridete la pasta, e nel caso vi riuscisse troppo soda, rammorbiditela con un poco d'acqua. Spianatela col matterello dello spessore di mezzo centimetro, e tagliatela con stampini di latta ad asportapezzo, di varie forme e grandezza. Ungete una teglia con lardo, infarinatela e poneteci le pastine che dorerete coll'uovo; cuocetele al forno e spolverizzatele con zucchero a velo.

4216. — Favette dei morti.

A Roma, come nell'Emilia, per la Commemorazione dei defunti, è uso di confezionare dei piccoli pasticcetti o « piccoli forni », specialmente quelli fatti come ossicini di morto, oppure sotto forma di grossa fava baggiana (l'antica *faba bajana* dei romani), seguendo le tradizioni pagane del culto degli Dei Inferi, specialmente di Plutone e di Proserpina, e quello placatorio delle Parche, e degli Dei Lemurali, nonchè quale offerta funebre del culto degli antichi Egizî ai Mani dei trapassati, onde placarne gli spiriti vaganti sulle rive del Amentis; poichè consideravano la fava, con quel taglio nero in testa, quasi come l'occhio del defunto; laonde questo segno antropomorfico le rendeva per taluni sacre, per tal altri cibo immondo, astenendosi non solo dal cibarsene ma persino dal guardarle, dal toccarle e tanto più dal seminarle. Le fave nere poi erano considerate quale racchiudenti le anime dei morti, o che fossero somiglianti alle parti dell'inferno; perciò venivano specialmente riservate per offerta funebre propiziatoria ai defunti.

Ecco due formole desunte dal trattato di Pellegrino Artusi: *La Scienza in cucina*, delle quali una è piuttosto d'ordine famigliare, l'altra riesce molto più fina.

1.ª *Formola.* — Mandorle dolci, gr. 200; farina, gr. 100; zucchero gr. 100; uovo uno; burro gr. 30; odore di buccia di limone, oppure di cannella, o d'acqua di fior d'arancio, di menta e simili.

2.ª *Formola.* — Mandorle dolci gr. 200; zucchero a velo, gr. 200; chiare d'uovo N. 2; odore di buccia di limone od altro.

Procedimento: Per la prima formola, sbucciate le mandorle e pestatele collo zucchero alla grossezza di mezzo grano di riso. Mettetele in mezzo alla farina insieme cogli altri ingredienti e formatene una pasta alquanto morbida con quel tanto di rosolio, anice, maraschino, o curacao od altro che vi occorre; poi riducetela a piccole pastine, in forma d'una grossa fava che risulteranno in numero di 60 a 70 per caduna formola. Disponetele in una teglia di rame unta prima con lardo o burro e spolverizzata di farina; doratele coll'uovo e cuocetele nel forno di campagna; badate che essendo piccole cuociono presto. Inquanto alla seconda formola, seccate le mandorle al sole o al fuoco, pestatele fine nel mortaio con le chiare d'uovo versate a poco per volta. Aggiungete in ultimo lo zucchero, e mescolando con una mano impastatela come l'altra. Dopo versate la pasta sulla spianatoia sopra un velo sottilissimo di farina, per foggiarla a guisa di bastone rotondo che dividerete in 40 parti o poco più, per dar loro la forma di fave che cuocerete come le antecedenti e luciderete all'uovo.

4217. — Ossi da mordere.

Impastate un kg. di mandorle dolci, già monde e spaccate, con altrettanta farina, 130 gr. di zucchero e degli albumi d'uovo, per modo da ottenere una pasta sostenuta. Rotolate sul tavolo, trinciatele in tante fette, in forma di biscotti, che collocherete su placche unte ed infarinate.

4218. — Ciabatte di S. Antonio.

Preparate una pasta frolla alla napoletana, ma un po' più grossolana, ossia impastate sulla tavola: 400 gr. di farina; 150 gr. di burro; 150 gr. di zucchero fino; 100 gr. di mandorle mondate, pestate con 2 uova piccole e passate per staccio; più 2 uova intiere ed aroma di limone e scorza d'arancio grattugiata. Date alla pasta la forma di una pantofola o ciabatta. S'intende che la pasta dovrà risultare di un bello spessore. Sbattete 200 gr. di zucchero a velo con poca chiara d'uova e qualche goccia di sugo di limone e fatene un composto liscio e leggero altrimenti detto ghiaccia reale (1). Con detta ghiaccia, posta in cartoccino e poscia spinta sulla ciabatta, componete ornamenti adatti ad una ciabatta: (girigogoli, fiorami, nappette, cuciture ed altri), dando risalto e finendo l'ornamentazione con filettini di frutti canditi, scorza d'arancio, angelica, visciole, ecc. Avrete in precedenza disposta la ciabatta su teglia, spingetela in forno e cuocetela con moderato calore. Si usano nelle pubbliche ricorrenze e nelle solennità in Emilia.

---

(1) *Diconsi appunto ghiaccie o geli tutte quelle composizioni — sia pasticceresche che di cucina — le quali partendo da elementi o miscugli liquidi hanno proprietà di rapprendersi e formarsi in strati sulle vivande, in modo da assumere colorazione diafana e lucida come il ghiaccio non cristallino, ossia contenente dell'aria in molta quantità.*

4219. — Confortino.

Dicesi *Confortino* quella specie di pastello dolce a base di fondente, altrimenti denominato gelato o sorbetto di campagna per antica analogia col nome di ghiaccio o gelo, usitatissimo ovunque, ma più specialmente nel Mezzogiorno d'Italia, giacchè la sua composizione è di un'estrema dolcezza e quindi molto ricercata da quelle popolazioni. Il fondente giunto al preciso punto di lavorazione si aromatizza con maraschino una parte, un'altra con alkermes di Firenze, e l'altro terzo con cioccolata disciolta al calore del bagnomaria. Si tagliuzzano delle mandorle verdi, delle visciole, dei fichi ed altri frutti ben canditi, come: albicocche, pesche, pere e « cocuzzata » a colori diversi. Si riveste con ostie una cassetta detta da *confortini*, e si pone uno strato sull'altro il fondente, senza mischiarne i colori, e ponendo, fra uno strato e l'altro di fondente, i frutti già preparati; si costringe con una pressione dal disopra il pastello, ed in ultimo si leva dalla forma e si serve. Il *Confortino* assume aspetto di un pastello marmorizzato la cui gamma è un composto dei più vaghi colori. È usitatissimo in tutta Italia e trovasi più specialmente in vendita nei principali negozianti di dolci delle grandi città; ma ove è maggiormente gustato è nelle provincie meridionali, ove i preparati i più dolci od inzuccherati, che dir si voglia, sono i preferiti.

4220. — Pasta reale alla siciliana.

Ponete un Kgr. di zucchero in un recipiente con un po' d'acqua per inumidirlo sol tanto, e ponetelo sul fuoco. Quando lo zucchero fa il filo (prendendone un poco tra il pollice e l'indice e distaccando le dita dopo l'appiccicatura), toglietelo dal fuoco e poneteci dentro 500 gr. di mandorle ben decorticate a bianco e pestate, battete e lavorate questa pasta fino a che diventi asciutta e consistente. Con questa pasta i dulciarî siciliani fanno imitazioni di frutta, di fiori, calcando in apposite forme di gesso, come si pratica dai formatori gessatori lucchesi per fare statuette od altro. Si colora poi l'oggetto, dopo il calco ottenuto, con cocciniglia, pistacchi, cioccolatto, e simili.

4221. — " Cassata „ alla siciliana.

Primieramente formate una cassetta con *pan di Spagna* o *bocca di dama*, oppure con la suddetta *pasta reale*. Riempitela di ricotta, lavorandola nel seguente modo: Prendete un Kg. di ricotta (o meglio, se in Lombardia, del « mascarpone »), zucchero gr. 800; passatela per due stacci affinchè venga finissima. Conditela con sapori diversi: zuccata, ciocolatto, pistacchi, ecc., e ponetela nella cassetta allegando uno strato di ricotta, con uno strato di pan di spagna, poi uno di ricotta, e così via via alternando. Decorate con frutta candite, spolverate di zucchero al velo finissimo.

Siccome questo dolce è loristico per eccellenza, cioè è di convenienza tradizionale per ogni festa in Sicilia, specialmente nelle maggiori solennità di Natale e di Pasqua, così l'adornamento non sarà completo senza un bambino *Gesù* in pasta reale od in zucchero, per Natale; di un'agnello colla croce, per Pasqua. Queste decorazioni sono oltremodo artistiche, per le grandi case, ed i pasticcieri più grandi e rinomati di Palermo, di Catania, di Messina, di Trapani, confezionano dei veri gioielli artistici, come a Milano ed a Genova per alcuni « panettoni » e « pandolci ».

4222. — " Cubbarda „ o " Kubaika „.

È un croccante di origine araba, come lo *sfinciume* è per avventura d'origine egiziana, riproducendo alcuni il *duplex* del morto.

Mettete in un recipiente sul fuoco: 600 gr. di miele e 400 gr. di zucchero, mescolati insieme e spruzzati leggermente d'acqua; quando il miscuglio arriva a far pallina, versateci d'un tratto solo, un Kg. di sesamo (*gigiuleno*) ben asciutto; tramenate il composto, aggiungendovi il succo di mezzo limone e 50 gr. di burro, e fate cuocere a piccolo calore, perchè non diventi scura. Versate poscia sul tavolo di marmo, spianatela col mattarello unto d'olio di mandorle dolci, e tagliatela a piacere vostro.

Variante. — Altri, invece di sesamo, versano, nello zucchero e miele caramellizzati, 60 gr. di mandorle monde e della buccia d'arancia finamente trite. Avanti di spianare la pasta col matterello, la cospargono di pistacchi triti, e di confetti all'anice.

4223. — Cannôli o " Testa di turco „.

È un dolce di carnevale, molto diffuso in Sicilia, come i *galani*, le *sfrappole*, i *bioccoli*, gl'*intrigoni*, ed altri *frittoli* o *cialde* dolci lo sono nelle varie regioni dell'Italia continentale. La denominazione barbaresca si riferisce alla forma di rotoli da turbante turchesco che assumono i cannoli.

Impastate, con poca acqua, un *rotolo* (misura calabro-sicula corrispondente ad 800 gr.) di fior di farina, alla quale aggiungerete da 70 ad 80 gr. di zucchero in polvere, 50 gr. di strutto freschissimo e bianchissimo, e 2 uova. Lavorate lungamente col matterello la pasta già pigiata, e, se occorre renderla morbida, spruzzatela con vino bianco dolce. Spianatela a fogli larghi, sottili ma consistenti. Preparate dei cannelli di canna, di calibro non troppo piccolo e lunghi 15 cent. Tagliate la pasta in tanti piccoli ovali, e con ognuno di questi fasciate un cannello di canna, per modo che i lembi mediani dell'ovale si congiungano e si saldino in un punto solo. Ponete in una teglia molto larga ed alta di orlatura, molto strutto, e quando bolle, gettateci dentro i cannoli avvolgenti le loro canne. Friggeteli a fuoco moderato, e quando la pasta sarà ben gonfia, di color nocciuola e ben croccante, toglieteli, asciugateli bene tra carta bibula, e togliete loro le canne. Riempiteli — come le cialde od obliò — con ricotta inzuccherata e passata per setaccio, bagnandola col latte. Vi aggiungerete del cioccolatto, dei frutti canditi a piccoli pezzi, dei pistacchi, mescolandoli alla suddetta ricotta. Alcuni la colorano come si è detto per la cassata. I cannoli si dispongono a turbante intorno alla crema di ricotta, e tra un cannolo e l'altro si versa del miele fino, onde farli aderire tra di loro.

4224. — " Mustazuoli „ alla siciliana.

Preparate la così detta « pasta da scarto » facendo cuocere un Kg. di zucchero alla così detta « grossa palla », ed aggiungeteci un Kg. di farina, facendola incorporare lentamente e con quella voluta pratica che soltanto hanno quelli che si mettono sovente i guantoni bianchi. La pasta, appena levata dal fuoco, lavoratela a piccole quantità sopra la spianatoia, coll'aiuto d'una paletta in ferro, onde renderla bianca, elastica e maneggevole. Ponete un mazzetto adatto in ogni stampino *ad hoc*, che avrete cosparso di zucchero al velo, e modellatelo bene premendolo contro le pareti con l'aiuto dei 2 pollici (avendo cura di mantenere, durante l'operazione, la pasta in caldo, onde impedire che

granisca e indurisca divenendo inservibile). Dopo averla modellata a superficie piana nelle formette, lasciatela raffreddare, quindi sformatela e lasciatela asciugare, ma non troppo, altrimenti la rendereste negativa allo scarto. Ungete una placca, e prima di adagiarvi le paste modellate spruzzatele leggermente onde dare maggior agio per potere ben « scartare ». Infornatele e fatele cuocere a forno aperto ed a suolo molto caldo, per modo che lo zucchero venga fuori e formi il così detto « zoccolo ».

4225. — " Pignolata „ siciliana.

Lavorate una pasta fatta di fior di farina ed uova (1 kg. di farina ed 8 tuorli d'uovo), e quando sarà a punto, dettagliatela a pezzetti, fatene tante palline come chicchi d'uva, e friggetele nello strutto ben caldo. Asciugatele su carta bibula, fatele cuocere un'istante nel miele, affinchè una volta tolte dal recipiente del melifluo e poste le palline sulla lastra di marmo, in forma di grappoli, il miele che le vernicia si assodi.

La *pignolata* siciliana ha un profumo delizioso speciale che difficilmente si potrebbe ottenere altrimenti che co' mieli imbalsamati al profumo del fior d'arancio, di limone (*zagara*) come quelli della *Conca d'oro*, o con altri profumati coi fiori della labiate dei Monti Iblei, che contendono a quelli del Monte Imetto di Grecia il vanto della precellenza mondiale. Forse il miele del Monte Rosa potrebbe supplire quello Ibleo. È pure con impasto di miele, ed agro cotto e buccie di cedri e d'arancie tritate finemente, che a forza di far bollire quel composto, lo riducono duro come una pietra, e chiamano *pietra fennola*, e che si trova in commercio sotto forma di rotoli cilindrici, lunghi circa 15 cent. e del diametro di un pezzo da 10 centesimi, oppure disposti a dischi dello spessore e forma di pedine da dama incolonnate a cilindro.

4226. — " Uccidatu „ o ciambella palermitana.

Avrete pronta della pasta frolla all'essenza d'arancio, che dopo averla lasciata in riposo per qualche ora, spianerete sul tavolo di marmo, tenendola dello spessore d'uno scudo d'argento, tagliatela in forma rettangolare, 20 per 50 cent.; d'altra parte ammannite un composto con i seguenti frutti: noci secche, fichi secchi, uva passa, zucca candita; più del cioccolatto, mezza bacchetta di vaniglia e quantità relativa di marmellata d'albicocca; rimestate e formate un composto non troppo sodo che lascierete raffreddare, quindi stendetelo sulla pasta frolla già pronta sul marmo. Spalmata che sia, alzate i due lembi laterali della pasta, spennellati con uovo battuto e saldateli insieme; rialzate gli altri due lembi in senso contrario, e saldateli pur essi mediante pennellatura all'uovo. Chiuso il piego, decoratelo con ritagli di pasta; dorate coll'uovo battuto, fate cuocere al forno di bel colore dorato. Servitela di preferenza fredda.

4227. — Biscotti di S. Martino.

Dosi: 2,600 gr. di farina passata per lo staccio, 500 gr. di zucchero in polvere, 500 gr. di strutto, 200 gr. di lievito di pane.

Procedimento: Unite e lavorate 600 gr. di farina con i 200 gr. di lievito, lasciandolo poi in riposo per 12 ore. Dopo questo determinato tempo, ponete sul tavolo di marmo il restante della farina, lo zucchero, lo strutto e il così detto pastone che avete fatto riposare per 13 ore; lavorate bene e con forza, di modo che divenga una pasta liscia e consistente. Dividete la pasta in proporzioni regolate (grossezza d'una Faschingkraphen) dandogli la forma d'un mezzo arancio; collocateli su foglie di rame unte di grasso, in-

tervallandoli 2 cent. l'uno dell'altro e spolverizzati di fior di farina. Mettetele a cuocere entro una stufa d'un moderato calore, dovendo restare dentro la suddetta stufa per il periodo di 24 ore. Essendo un biscotto che deve riuscire secco e di color tutto biancastro.

NB. — Questo Biscotto di S. Martino sarebbe semplice come quello che tutto il popolino compra ; ma nelle primarie pasticcerie, come Gulì, Caflisch, ecc., ecc., lo decorano come si fa per il panettone di Milano. Questo panaroso biscotto dei siciliani viene mangiato accompagnato con del vino moscato.

4228. — " Cuccia „ di S. Lucia.

La sera avanti di fare questo dolce, mettete a rinvenire in acqua fresca 500 gr. di grano (frumento), e il giorno appresso fatelo prima bianchire in acqua e poi cuocere con latte giusto da coprirlo. Prima che arrivi a completare la cottura, aggiungete 250 gr. di zucchero vanigliato e terminate di cuocerlo. Scolate il latte appena cotto, e fate con esso una crema pasticciera come di pratica. Unitele dei dadolini di zucca candita e mischiate asssieme il grano già cotto e fate freddare. D'altra parte intonacate con fette di genovese uno stampo in forma bassa (forma per focaccie), riempite il vaso con il suddetto miscuglio e chiudete con altre fette di genovese ; sformatelo e ghiacciatelo con ghiaccio all'essenza di fior d'arancio. Decorate con striscie di Capiddu d'Ancilu (1).

4229. — Budini dolci alla siciliana.

Mettete in una casserola 4 tuorli d'uovo ; 100 gr. di cioccolata a pezzettini ; 300 gr. di zucchero ; una stecca di vaniglia ; 30 gr. di farina. Diluite, a poco a poco, in mezzo litro di latte, ed agitate con un mestolo su fuoco moderato fino all'ebollizione. Ritirate dal fuoco e lasciate raffreddare il composto avendo cura di rimescolarlo spesso acciò non faccia crosta. Aggiungete, poco a poco e sempre agitando vivamente, un litro di sangue di maiale appena sgorgato (con qualche goccia di limone e sempre vivamente rimestato affinchè, non si raggrumi), più 250 gr. d'uva malaga, 50 gr. di pistacchi tritati, 30 gr. di zuccata e 100 gr. di cedro tagliato a dadolini, un pizzico di cannella ; mescolate tutto bene e riempite, mediante imbuto, dei budelli di maiale appositi, legandoli quindi alle due estremità, come di regola. Questi sanguinacci richiedono tre quarti d'ora di cottura in acqua che, pur essendo bollente non arrivi mai a vera ebollizione.

4230. — " Niuleddi e meli „.

Impastate Kg. 1,500 di farina semola, con poca acqua tiepida, per modo che riesca una pasta non troppo dura, ma ben liscia ed omogenea. Stendete detta pasta col matterello, in fogli sottilissimi (di un millimetro circa), fateli disseccare al forno, collocandoli su teglie o placche. Appena cotti, triturateli e riduceteli a pezzettini. A parte, intanto, preparate 500 gr. di mandorle dolci, sbucciate e torrefatte, gr. 100 di cacao torrefatto, e gr. 100 di buccie d'arancio candite (*pompie*), tagliate a filetti ; tenete tutto ciò in serbo, mentre sul fuoco si cuoce il miele (kg. 2), alla cottura del *filo forte*. A questo punto, aggiungete al miele la pasta triturata, rimestando bene con una spatola, indi, gradatamente, aggiungete le mandorle, il cacao e tutto il resto, sempre mescolando fino a

(1) *Capiddu d'Ancilu sarebbe tradotto « capello d'angiolo » che a Palermo dànno questo nome a una specialità di zucca candita che viene tagliata fina rasandola, come si fa coll'angelica.*

che la cottura del miele non sia arrivata alla *palla forte*. Ritirate dal fuoco, versate sulla tavola spalmata di miele, e col matterello, pure spalmato di miele, riducete la pasta allo spessore di 2 cent. circa, e con un coltello dividetela in tante tavolette della dimensione di cent. 8 per 3. Avvolgeteli nelle ostie come il torrone.

4231. — " Cuciuleddi e meli „.

Dosi : Farina semola kg. uno e mezzo ; noci sbucciate e tritate finissimamente gr. 100 ; buccie d'arancia candite (*pompie*), filettate sottili, gr. 100 ; cacao torrefatto, gr. 100 ; mandorle mondate filettate e torrefatte, gr. 200 ; cannella in polvere gr. 10 ; miele kg. 2.

Procedimento : Cuocete il miele al *filo forte* mescolategli bene insieme la farina, e sempre tramenando, aggiungeteci, poco per volta, gli altri ingredienti fino a raggiungere la cottura della *palla*. Frattanto incorporate, a parte kg. uno e mezzo di farina di semola con poca acqua tiepida, per modo da ottenere una pasta piuttosto dura ; unitele quindi del burro, poco per volta, in quantità sufficiente da rendere la pasta lucida e leggera, lavorandola bene sul tavolo. Spianatela poi col matterello, riducendola in fogli sottilissimi (circa 2 mill.), e in detti fogli avvolgete l'impasto preparato prima dando loro la forma di lunghi bastoncini, grossi come un dito mignolo, e con questi potrete confezionare delle piccole treccie, dei nodi e simili che poi collocherete su placche facendoli cuocere a forno piuttosto debole.

4232. — " Pilichitus „.

Sbattete 25 uova (tuorli ed albumi) in bacinella di rame e versate poscia la frullata nella così detta « scodella » che avrete formata disponendo a corona, sulla spianatoia, 500 gr. di fior di farina, ed impastando il tutto insieme come si fa per la pasta del pane. Quando l'avrete ben lavorata, allungatela sulla spianatoia, e dividetela in tanti dadini della grossezza di una noce ; cuoceteli a forno caldo, disposti su fogli di carta bianca, e su apposite placche di lamiera. Cotti e raffreddati, ghiacciateli come i frutti canditi. Quasi consimili sono i *Scandelaus* di Campidano.

4233. — " Germinus „.

Lavorate 500 gr. di zucchero al velo con 4 albumi d'uovo, a cui aggiungerete il succo spremuto d'un limone e 500 gr. di mandorle dolci mondate, filettate e colorite al forno, amalgamando il tutto bene. Ponete della carta bianca su teglia ; quindi, diviso l'impasto con un cucchiaio, versatelo sul foglio a distanze regolari, e cuocete a fuoco lento. Appena screpolati e coloriti biondi, ritirateli dal forno e lasciateli raffreddare, poi staccateli dalla carta.

4234. — " Suspirus „.

Incorporate 500 gr. di mandorle dolci monde e ridotte in pasta fina nel mortaio, con poca acqua e 500 gr. di zucchero in polvere, e passate la mistura sul fuoco tramenandola continuamente affinchè la pasta non s'attacchi al fondo della casserola. Quando sarà ben asciutto l'impasto, versatelo sul tavolo e lasciatelo raffreddare. Allungatelo, tagliatelo a pezzetti grossi come una noce, foggiandoli a pallottola, schiacciandoli alquanto mentre li allineerete su teglie pulite ed infarinate, cuocendoli a forno lentissimo. Ghiacciateli o invetriateli con zucchero candito come i *pilichitus*.

4235. — " Mustazzolus „ o amaretti d'Oristano.

Pestate nel mortaio, riducendo in polvere: un kgr. di mandorle dolci ed un kgr. di mandorle amare, mondate ed asciutte, unitamente a 2 kgr. di zucchero. Impastate il miscuglio sul tavolo con albume d'uovo, lavorando ben insieme la massa, e col sacco di tela, munito di bocchetta liscia all'estremità, modellate, su carta, tante forme ovali, spolverizzatele di zucchero al velo ed avanzatele al forno. Cotti gli amaretti e raffreddati, staccateli dalla carta.

4236. — " Panisabba „ o sapa.

Come abbiamo visto per la *sapa* di Romagna ed Emiliana, il *sapa* non è altro che mosto cotto, oppure vino bollito e ridotto ad un quinto del suo volume, al quale vi s'incorpora tanta farina quanta può bastare per formare una pasta ben sostenuta, aggiungendovi — come nel caso di questo dolce loristico della Sardegna — 300 gr. di lievito comune (per 5 litri di mosto ridotto ad un litro) e lavorando il tutto per una buona mezz'ora. Aggiungete poi gr. 200 di noci mondate, gr. 200 di pinoli, gr. 200 d'uva sultanina, e gr. 15 fra cannella e chiodi di garofano in polvere, facendo ben incorporare il tutto. Spianate la pasta tirandola da 2 a 3 cent. di spessore, e trinciatela in varie e diverse foggie mediante appositi stampi tagliapaste, e poi mettete i pasticcetti nella stufa a lievitare, per modo da raddoppiare di volume. Con un pennello bagnatene la superficie colla medesima *sapa* liquida, che avrete messo in serbo per tale scopo; in ultimo, avanzate i pasticcetti, posti dentro placca, in forno piuttosto caldo. È un dolce che si conserva inalterato per vario tempo.

4237. — Aranciata e " Pompie „.

Nella stagione propizia — cioè poco prima di Natale — fate incetta di melarancie alle quali voi taglierete con precauzione la buccia, per modo da rimanere come un nastro a spirale ben intiero, che metterete per vari giorni nell'acqua (cambiandola ogni giorno), onde toglierle l'amaro; quindi ponete a scolare le corteccie, e dopo averle divise in filettini sottili le farete bollire, per un po' di tempo, col miele, conservandole così nel miele stesso fino all'avvicinarsi del Natale. Allora prendete un kg. di questa corteccine, fatele bollire insieme, e, mediante l'aiuto di due forchette di legno o d'argento, continuate a farle saltare dal basso all'alto, evitando che si rompano. Raggiunta la cottura della *perla*, unite loro 200 gr. di mandorle mondate, filettate, ed alquanto brustolite, lasciando che la massa continui a cuocere fino alla caramella. Raggiunta tale cottura, ritirate la mistura dal fuoco e versatela in piccole scatole di latta o di legno, foderate di carta a pizzo e cospargetevi sopra della treggea finissima come grani di sesamo, per guarnizione.

NB. — Vi sono anche corteccie d'arancie amare candite — come i così detti *gesti* di Carignano (Piemonte, vicino a Torino) — che i sardi chiamano *pompie*, che confettano ed inzuccherano come i coriandoloni di altre regioni; oppure serve come candito.

4238. — Carta di musica.

È una crosta sottile di pasta (come i *mazzod* di pane azzimo degl'israeliti) di forma quasi dei dischi da fonografi, fatta con farina di frumento (*su coccone*), oppure di orzo (*s'orzatu*) a secondo se è per ricchi o per poveri. Si cuociono quei dischi, uno alla volta, nel forno famigliare e vengono ritirati appena scottati e crostellanti. Di uno ne fanno due, detti *pizzos*, staccandosi la parte superiore dell'inferiore che rimettono entrambi nel forno a biscottare. La rotolano, come la carta di musica e la conservono come biscotto, rinnovando la provvista ogni 15 giorni. Ne fanno pure di quelle dolci col miele comune, e di quella col « miele amaro », specialità sarda. Così pure la *piloncas* o stiacciata d'orzo bianco.

PARTE SESTA.

Delle Composte e Confetture.

Si dividono in *Semplici* e *Composte*. I frutti destinati alle Composte semplici sono preparati intieri, a metà o a quarti, e vengono affogati in un siroppo profumato secondo la loro natura. Questi frutti vengono montati dentro compostiera di cristallo o su coppe di cristallo ed argento, irrorati coi loro siroppi di cozione (ridotti o no), ed anche, in certi casi, leggermente legati con arrow-root. Le composte si servono indifferentemente, calde o fredde, e la loro qualità dipende intieramente dal frutto impiegato. Si badi per quanto possibile, di non impiegare frutti troppo maturi.

Le Composte complicate non hanno regole precise, come quelle che rilevansi piuttosto dalla inspirazione e dalla fantasia dell'artista credenziere. Le marmellate, le gelatine, i frutti canditi o confetti sono gli ausiliari, diremmo quasi indispensabili, delle composte complicate, (vedi per le *Nelsons* e la *Nantaise*) e ne tratterremo sotto il titolo di *Confetture*, dal latino *conficere*, come si usava anche nei formulari italiani, dove troviamo il *confetto mandriano* o *mandarino* ed altri frutti siroppati o giulebbati.

Serie delle principali composte semplici.

4239. - Albicocche. — Spaccatele in due, scottatele nel siroppo a 11.°, per la sbucciatura; affogatele nel medesimo siroppo e disponetele su compostiera, con mezza mandorla (d'albicocca decorticata e macerata nel sciroppo al Kirsch) sopra ciascuna. Irrorate i frutti col siroppo e col liquore dove maceraste le mandorle.

4240. - Ananasso. — Sbucciatelo a crudo, dettagliatelo a fette rotonde (dalle quali avrete asportato il centro o cuore), e cuocete le fette in siroppo vanigliato. (Se invece l'ananasso è conservato in scatole, dettagliatelo nello stesso modo, e fatelo macerare nel siroppo un'ora prima). Montate a guisa di turbante su compostiera ed irrorate con siroppo.

4241. - Banane. — Sbucciatele ed affogatele, durante 5 minuti, in un siroppo molto accentuato col kirsch.

4242. - Ciliege. — Enucleatele senza romperle. Gettatele nello zucchero cotto a grosse palline (300 gr. di zucchero per kg. di ciliege). Copritele, rimestatele, di quando in quando, e mantenetele, durante 8 minuti, sull'angolo del fornello. Disponetele su compostiera col loro siroppo profumato al kirsch.

4243. - Fragole. — Cuocete alla pallina 250 gr. di zucchero; gettateci dentro un kg. di grosse fragole e lasciatevele macerare dentro durante 10 minuti, ed a scoperto. Sgocciolatele e disponetele su compostiera, velatele col siroppo di cozione, leggermente legato con ribes e profumato alla vaniglia.

4244. - Lamponi *(Framboises)*. — Semplicemente passate in un siroppo al sugo di lamponi.

4245. - Mele. — Se affogate intiere, richiedono un attiva e meticolosa sorveglianza. In questo caso, una volta sbucciate ed asportato il torsolo mediante il tubo a colonna, vengono soffregate con limone, poste nell'acqua fredda, ed affogate in seguito in una teglia di coccio, d'argento, o d'alluminio, con sciroppo a 12.°, profumato alla vaniglia. Come varietà, si possono ottenere rosate, affogandole in siroppo roseo.

4246. - Mirabelle *(Prugne damascene color d'oro).* — Enucleatele, affogatele, durante 12 minuti, in un siroppo vanigliato. Lo stesso procedimento va eseguito per quelle prugne dette « Regina Claudia » (*Reine-Claude*), affogate in siroppo senza ebollizione.

4247. - Pere. — Tornite intiere o spaccate a metà o in quarti; sbucciate e private di semi. Se si tratta di pere fondenti, esse vengono affogate rapidamente in un siroppo vanigliato; se invece si tratta di altre pere: virgolate, spadone, camogline, martin secchi, od altre qualità di pere « da cuocere », esse verranno soffregate, dopo sbucciate, col limone, quindi imbianchite o prelessate in molt' acqua bollente, durante qualche istante, prima di metterle nel siroppo, se si vogliono conservare bianche. Siroppo a 12.°. Altrimenti le pere per composte sono generalmente cotte in un siroppo al vino rosso, profumato con scorza di limone ed una briciola di scorza di cannella.

4248. - Pesche. — Si fanno affogare intiere oppure spaccate, dopo averle sbucciate, in un siroppo vanigliato a 18.°. Sotto il nome di *Brugnons* o di *Nectarines,* i francesi designano le così dette « Pesche noci » o « *Mispersici* », che si confezionano identicamente.

4249. - Prugne. — Immerse nell'acqua primieramente e cotte adagino in siroppo fatto con metà acqua e vino rosso, marinate a 12.°, profumate con un frammento di cannella.

4250. - Rabarbaro. — Sbucciate gli steli, tagliateli a tronconi da 6 a 7 cent., affogateli in siroppo corto ma robusto, essendo il rabarbaro molto acquoso.

Tralasciamo alcuni frutti esotici, quali la *chayota* di Cina, il *dyospiro,* la *sopota,* la *manga,* la *manzanilla* ed altri poco usati, o soltanto da alcuni a titolo di originalità.

Delle Confetture.

Sotto questo nome generico — che del resto è derivato dalle *confiziones* dei latini — si designano le *Marmellate* e le *Gelatine* di frutta. Vengono preparate — anzi: « confezionate » — con 4 differenti metodi, secondo la natura dei frutti da trattarsi, sia: Frutti rossi, frutti a nocciolo, frutti a semini (*pepins*) sodi, frutti acquosi. La quantità di zucchero da impiegarsi non è assolutamente fissa, e varia secondo che il frutto impiegato è più o meno lui stesso zuccherino. Del resto, la quantità di zucchero dev'essere tale da permettere che il profumo od aroma del frutto domini nettamente il gusto zuccherino; conviene, perciò, impiegare il meno possibile di zucchero; tuttavia non conviene neppure esagerare per difetto, perchè se lo zucchero fosse poco, si verificherebbe l'altro inconveniente, che la cottura della confettura, prolungandosi maggiormente, sarebbe tutta a danno dell'aroma del frutto.

Cottura delle marmellate e gelatine. — Si limita, invariabilmente « alla perla » o velatura (*nappe* dei francesi) del cucchiaio, punto riconoscibile a questo segno: quando lo siroppo si raccoglie nel mezzo del tagliente del cucchiaio che, sollevato, si staccano larghe goccie ad intervalli brevi tra una goccia e l'altra,

si può dedurre che la velatura è raggiunta; si può anche controllare, lasciando raffreddare su di un tondo qualche goccia di gelatina. Fa d'uopo osservare che la cottura d'una gelatina, qualunque siasi, dev'essere condotta a gran fuoco, e sorvegliata incessantemente.

Messe in vaso. — Le marmellate e gelatine devono essere messe in vaso o alberello 7 od 8 minuti dopo la cottura, finchè esse abbiano raggiunto il loro punto di calore, avendo cura di scaldare, progressivamente, il vetro per evitare lo scoppio o la rottura.

Ricoprimento e chiusura. — Questa operazione dev'essere eseguita soltanto all'indomani. Si dovrà primieramente coprire la confettura con un rotondo di carta bianca imbevuta di acquavite zuccherata, oppure pennellata con glicerina rettificata. Gli alberelli vengono in seguito coperti con carta pergamena o, meglio con cartapecora previamente inumidita, quindi asciugata, per poterla ben distendere e legare con cordicella nella scannellatura o gola dell'orlatura del recipiente. (Vi sono alberelli con coperchi di vetro che s'invitano, e sono muniti di anello di gomma elastica.

Serie delle Marmellate.

4251. - Frutti rossi (*2 tipi: ciliege e fragole*). — Prendete un Kg. di ciliegie enucleate e 750 gr. di zucchero, sciolto preventivamente con un po' d'acqua, messe in bacinella sul fuoco. Rimestate continuamente per evitare che s'attacchino al fondo del recipiente. Aggiungete 200 gr. di sugo di ribes per dare alla marmellata la consistenza che, altrimenti, le mancherebbe. Si possono anche aumentare le proporzioni dello zucchero, e metterne altrettanto che di frutta. Inquanto alle fragole, queste richiedono una cura più minuziosa; i frutti non devono essere troppo maturi; li monderete lestamente, e laverete se fosse necessario, ma sarebbe preferibile farne a meno; gettatele in una bacinella con 800 gr. di zucchero cotto alla pallina, per ogni Kg. di fragole. Lasciatele cuocere durante 10 a 12 minuti; sgocciolate le fragole in una terrina verniciata, poi continuate la cottura del sugo sino a che questo abbia raggiunto il grado indicato. Versatelo allora sulle fragole e lasciate raffreddare quasi intieramente, rimestando sovente prima di porle in alberello, per evitare che le fragole non vengano a galla.

4252. - Frutti a nocciolo (*Albicocco*). — Procedete come le ciliegie, e nelle proporzioni di 750 a 800 gr. di zucchero per Kg. di albicocche spaccate in due. Messe in bacinella collo zucchero già sciolto con poc'acqua, rimestate, continuamente; verso la fine della cottura, aggiungetevi le loro mandorle estratte dal nocciolo, decorticate e spaccate in due.

4253. - Frutti a semini (*Tipi*: *Pere e Mele*). — Sarebbero piuttosto delle purèe di frutta, che delle vere confetture. Per ottenerle, sbuccierete i frutti, li priverete dei semini, e farete cuocere al coperto con un po' d'acqua e dello zucchero. I frutti, appena cotti, verranno lavorati al frustino per lisciarli e passarli per setaccio. Questa marmellata si deve preparare a misura e secondo quanto se n'ha bisogno. Se si desiderasse conservarla, si proceda allora come per la confettura d'albicocche, impiegando i frutti sbucciati, e tagliati a fatte sottili.

4254. - Frutti acquosi (*Aranci*). — Sceglietele della medesima grossezza e coperte di una buccia soffice e spessa; pungetela con uno stecchino, e gettatele in grande copia

d'acqua bollente. Lasciatecele sino a che la buccia sia ben cotta (25 minuti). Rinfrescatele e fatele, in seguito, sgorgare in grande acqua corrente. Tagliatele a quarti, ritirate i semi e filamenti, passate per un setaccio a fili di ottone. Aggiungete alla purèa il terzo del suo peso di sugo di pomi, ed altrettanto di zucchero che vi è di purèa. Cuocetele come le altre marmellate.

Delle Gelatine.

Le gelatine s'estraggono dai frutti mucillaginosi, oppure, quando si tratta p. e., con le arancie che non lo sono, vi si addiziona il sugo d'un frutto ricco di mucillagine e di gusto neutro; quando non vi si aggiunge della grenatina già preparata, o della *gelosa* d'alghe del Giappone. Per quanto concerne la cottura delle gelatine, il loro invasamento e chiusura per conservarle, si procede identicamente come per le marmellate.

Siccome per la gelatina di carne o di pesce ho citato l'opinione del collega Bertarelli (Dr. Ry del *Corriere della Sera* di Milano), così, per queste di frutta, citerò l'opinione del Dr. G. Antonelli della *Scena Illustrata* di Firenze. Ecco l'articolo:

« La pectina dei frutti reagendo per mezzo di acidi sulla pectosi forma la gelatina; più chiaro: nei frutti bolliti nell'acqua, l'acido malico trasforma la pectosa in pectina e la pectina che si forma in presenza della pectosa, produce un acido pectosico, che, sciolto nel succo caldo, diventa gelatinoso al freddo.

« Discorso diabolico che tenderebbe a metterci in cattiva preoccupazione quel ghiotto bocconcino che noi vediamo conservato gelosamente nei vasi aristocratici delle nostre *étagères*, quella deliziosa, profumata sostanza tremula che par pudicamente restìa a darsi al bacio delle nostre bocche, quel manicaretto gustoso che ci fa chioccar le labbra e irresistibilmente leccarcele, e fa fare una corsa alla lingua sui baffi intriganti; quel giulebbe che ci ricorda l'estate pomosa nel verno avaro, e che le signorine tengono come una loro specialità, abili nel confezionarla, poetiche nel distribuirlo, gentili anche nel profumarlo.

« Come si spiega che la gelatina di frutti confezionata dal droghiere, dal caffettiere non ha la stessa garbata fragranza di quella che preparano le signorine?

« — Si spiega facilmente — rispondono le modeste manifattrici — noi aggiungiamo alla confezione una non avara quantità di aromi.

« Ed io insisto col dire che non è possibile commettere la grossolana confusione dell'aroma con una delicata fragranza la quale non si può specificare quando la ghiotta preparazione esce dalle mani sapienti e incantevolmente graziose delle signorine.

« Passiamoci sopra; andiamo oltre. Il palato goloso vorrà fare i suoi madrigali.

« Signorine, non scaldate con troppo fretta il frutto di cui volete preparare la gelatina, chè quella dannata pectosi si coagula e non coopera più di conserva con quella certa pectina; badate che il frutto sia bene maturo sempre per rispetto a quella certa pectosi e a quella certa pectina. Questa gelatina, nutriente, buona, saporita, rappresenta un buon cibo pei bimbi, un sano cibo pei convalescenti, un nemico di certe accidie intestinali, un complemento fortunato dei pranzi, la chiusura delle cene modeste, e un bocconcino di riserva delle merende frettolose ».

4255. - Gelatina di arancie. — Per un litro: 10 arancie del peso medio di 150 a 160 gr.; 2 decil. di sugo di pomi; 50 gr. di zucchero in pezzi; 20 gr. di zucchero di arancie (epidermide di buccia); 75 gr. di buccie o scorze confette e tagliate a filettini. spremete le arancie, filtratene il succo, aggiungetelo allo zucchero sciolto con un decil. e mezzo d'acqua ed al sugo delle mele, e cuocete sino alla velatura. Lasciate raffreddare per 3 quarti prima di addizionare alla gelatina il zucchero d'arancie e le buccie condite.

4256. - Gelatina di cotogne. — Frutti ben maturi tagliati a fette e cotti con un litro e 3 quarti d'acqua per kg. di frutti. Lasciate sgocciolare su setaccio situato su terrina,

e senza spremere. Rimettete il sugo in bacinella con 800 gr. di zucchero per litro, e fate cuocere, schiumando, fino a velare il cucchiaio (*nappe*). Lo stesso procedimento per le altre mele.

4257. - Gelatina di ribes. — Due terzi di ribes rosso; un terzo di ribes bianco e 80 gr. di lamponi per 500 gr. di frutti. Spremete i ribes in terrina, passate il succo per pannolino, e fate cuocere al velo (schiumando accuratamente) con 800 gr. di zucchero per litro di succo.

4258. - Gelatina d'uva spina o ribes bianco. — Medesime proporzioni che per i ribes rossi suaccennati, con l'aggiunta di lamponi bianchi (80 gr.). Sgranellate l'uva spina, verificate il suo peso per regolare lo zucchero in ragione di 900 gr. per kg. Fate sciogliere lo zucchero in bacinella, con pochissima acqua, e cuocetela fino a piccola pallina. Gettateci dentro l'uva spina o ribes bianco coi lamponi bianchi, fate cuocere, da un lato del fornello, durante 5 minuti, poi conducete la cottura lestamente, a fuoco ardente, ben schiumando, sino a cottura completa. Rovesciate su setaccio situato al disopra di una terrina, lasciate passare la gelatina ed invasate quasi subito.

4259. - Gelatina di ribes a freddo. — Identiche proporzioni della prima formula di ribes rosso. Spremete e passate il sugo per setaccio, lasciandolo ben sgocciolare. Aggiungete il medesimo peso di diaccia di zucchero o di zucchero finissimo (1 kg. di zucchero per litro di sugo); mescolate bene e mettete in albarelli mezz'ora dopo. Manteneteli scoperti durante 3 giorni, poi chiudeteli come di regola, e conservateli in ambiente secco.

4260. — Marroni canditi.

La maggiore delle difficoltà che si riscontra nella preparazione dei *marroni canditi*, che varia a secondo dei pasticcieri e dei gusti, è quella di conservarli interi. Bisogna scegliere i più grossi marroni ed i più sani, sbucciarli e cuocerli nell'acqua a fuoco lento. Quando sono quasi completamente cotti — e questo è il punto difficile da sorprendere — si toglie loro la seconda buccia, quindi si immergono nello sciroppo di zucchero della densità di quindici gradi circa, si aggiunge un po' di vaniglia per dar loro il profumo. All'indomani, si fa cuocere lo sciroppo di zucchero finchè abbia acquistato 18 gradi di densità, il terzo giorno si riscalda ancora più fino a 24 gradi, il quarto fino a 28, il quinto fino a 30, e finalmente fino a 32 gradi. Beninteso la cottura non deve durare tutto il giorno: basta riscaldare lo sciroppo e quando è caldo ed alla densità voluta immergervi le castagne lasciandovele fino al giorno successivo. Un altro metodo, meno perfetto, consiste nel porre le castagne, accuratamente sbucciate, nello sciroppo di zucchero a 25 gradi e quindi cuocerle a fuoco lentissimo od al forno, di temperatura moderata, fino a che la densità dello sciroppo sia ridotta a 35 gradi. Naturalmente si sono fatti dei numeri per dare una indicazione esatta il più possibile, la pratica potrà cambiarli e suggerire espedienti più semplici di quello di controllare la densità degli sciroppi col densimetro.

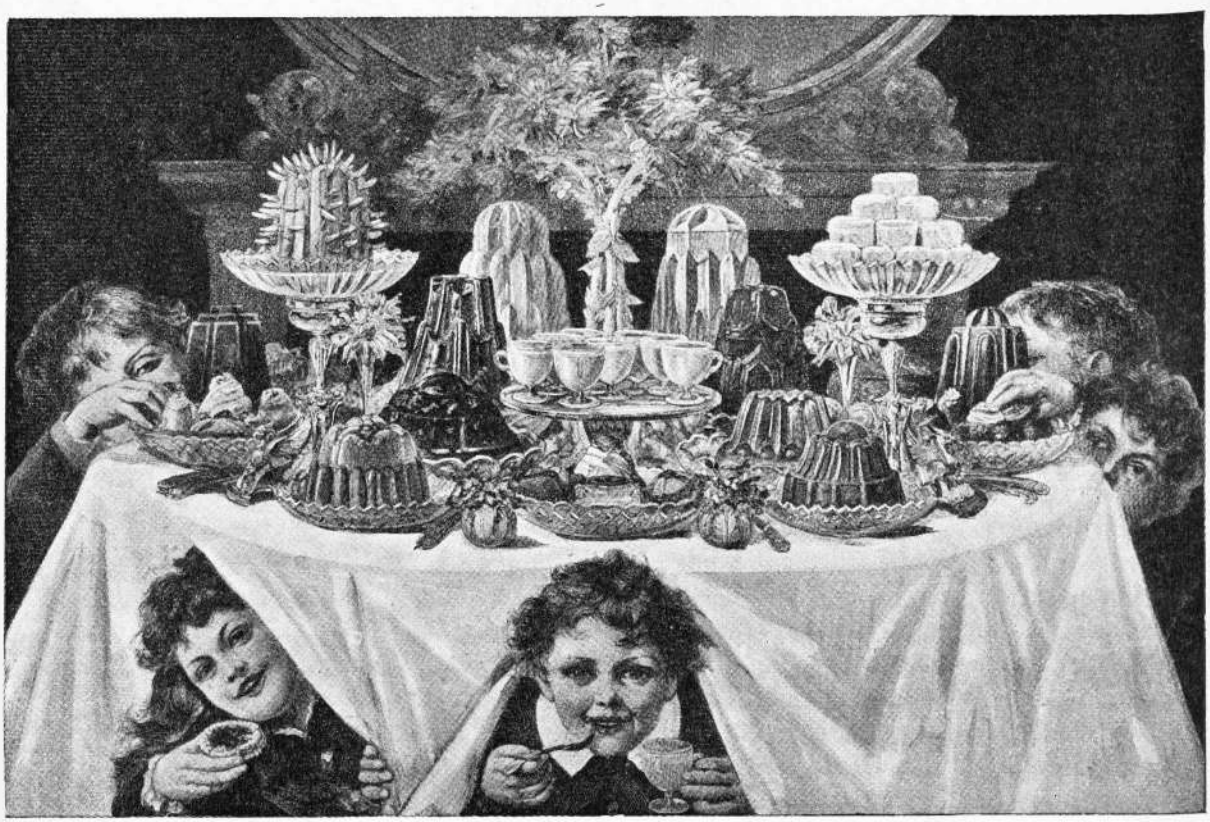
4261. — " Rahat-loukhoum „ *(dolce greco)*.

Questa antica confettura turca, che viene designata dalla perifrasi laudatoria all'uso orientale di: *Rahat-el-loukoum* (il benefattore della gola), la si fabbrica, su grande scala, da tutti i confettieri turchi e greci, e, negli stessi *harem*, dalle mani delicate delle odalische. Anticamente, in Grecia, si metteva, invece di zucchero, del miele del monte Imetto. Ecco la ricetta:

Mettete in bacinella di rame un kgr. 250 gr. di zucchero in pane a pezzi; bagnate con 4 litri di acqua; ponete la bacinella su fuoco moderatissimo. Allorchè lo zucchero sarà intieramente sciolto e formerà siroppo, versateci 250 gr. d'amido di frumento, diluito preventivamente in un po' di acqua fredda; operate lentamente e con molta precauzione se volete che la miscela riesca a perfezione. Profumate leggermente la massa, aggiungendovi uno scrupolo di muschio e mezzo litro d'acqua di rose. Tramenate costantemente per evitare che la pasta s'attacchi al fondo, e raschiatelo colla spatola, di tanto in tanto, nel rimestare, non cessando di mescolare durante 2 ore, e sempre nello stesso senso, senza interrompere punto. Allorchè la pasta avrà preso consistenza assai ferma, e ch'essa si stacca facilmente dal fondo della bacinella, rititatela dal fuoco e continuate a tramenarla fino a che essa abbia perduto una gran parte del suo calore senza essere ancora tiepida. A questo punto, incorporatele 12 gr. di mastice (resina odorifera del Levante, specialmente di Chio, colla quale gli Orientali fabbricano un liquore: *mastica* e le così dette « pastiglie del serraglio » per profumare la bocca e l'alito). Riducete il mastice in polvere finissima, e cospargetene la pasta; lavoratela affinchè possa incorporarselo a perfezione, e, nello stesso tempo, — se credete bene fare quest'aggiunta, non obbligatoria, ma che molti la praticano — ripartite, nella massa della pasta, o dei pistacchi verdi, o delle nocciuole tostate, o dei pinocchi, o delle mandorle dolci, ed anche, combinate 2 o 3 di questi ingredienti, formando come un torrone pastoso. Oliate un piatto di porcellana o di maiolica verniciata, distendeteci la detta pasta, e lasciatela raffreddare. Quando sarà diaccia, tagliatela a pezzi rettangolari della grossezza di una noce; cospargeteli abbondantemente, oppure rotolateli nello zucchero a velo, misto a polvere finissima d'amido, e conservateli, così spolverati, dentro scatole di latta, ermeticamente chiusi; per tal modo li conserverete per molti mesi, come si pratica per tutte le paste pettorali e giulebbi, come quelli ai sali di Vichy e simili.

4262. — " Kalougas „ *(Confetto russo).*

Mettete dentro una casserola, non stagnata, una ciotola di panna ed una ciotola di zucchero in polvere. Ponetela su fuoco moderato e rimestate il contenuto fino a che il composto non abbia assunto un color di caffè e latte. Versate quella pasta sul marmo oliato e tagliatela a piccoli quadrettini o losanghette. Questi confetti devono riuscire alquanto mollicci e teneri ai denti.



CAPO XVI.

GELATI, SORBETTI, RINFRESCHI.

Gli arcaici non conoscevano i gelati, neppure i sorbetti. I romani come i Greci conoscevano soltanto le bibite gelate, e le nevi immacolate delle cime montane dentro le quali versavano succhi di frutta; sarebbe stato appena lo spunto della « granita ». I primi e più antichi sorbettieri sono stati gli orientali, particolarmente i persiani e gli arabi, che introdussero pure il caffè in Europa, a loro noto, quale infuso e bevanda, fin dai tempi del Califfo Harun-al-Rascid. Gli orientali: persiani turchi, arabi e simili, hanno, nelle loro famiglie, i *scherbethdiy* (sorbettieri), ai quali è affidata la missione — come da noi il cantiniere — di fare raccolta, nella stagione propizia, delle frutta più polpute e succose onde estrarne quelle essenze, quei giulebbi che servono poi a profumare gelati, sorbetti ed altre ghiacciate.

Perciò non faccia meraviglia se i Siciliani — come quelli che più si lasciarono compenetrare dagli usi, dai costumi, e dalla civilizzazione araba — conservino ancora le più svariate e le più deliziose qualità di gelati (persino caldo-freddi, cioè gelati col zabaglione caldo): spumoni, cassate, sfinciumi, ecc.

I viaggiatori fiorentini, pisani, veneti, genovesi, amalfitani, che mantennero sempre un grande traffico col così detto « Levante », importarono, nelle loro gloriose repubbliche, molti costumi e camangiari di quei popoli, eminentemente propensi per la dulciaria profumata dalle essenze dei fiori, della frutta, e delle terebentinacee: bengioino, mastice, storace, ecc., nonchè dagli aromi, dalle spezie e dai legni odorosi come: la scorza di cinamomo, del sandalo e via dicendo. L'infuso di caffè ed i sorbetti furono, necessariamente, le prime bevande adottate da quei mercatanti italiani.

Quando venne assunta al trono di Francia Caterina De Medici, essa importò in quella Corte — modestissima a confronto della fastosissime nostre dei principi regnanti, lautissimi banchettatori ed opipari anfitrioni — uno stuolo di ufficiali di bocca tra i quali: confettieri, pastellieri, distillatori, profumieri, limonattieri, cedraiuoli, preparatori di semate, di orzate ed altre bibite rinfrescanti, gelattieri, sorbettieri e preparatori di giulebbi e di frutta. Fu a quell'epoca — secondo le cronache del Louvre (1533) — che i cortigiani della bella sovrana fiorentina poterono degustare — per la prima volta — il delizioso *Alkermes* o « liquore di lunga vita », la di cui formola di composizione era mantenuta segreta dai papi Medicei: Leone X (Giovanni de Medici), Clemente VII (Giulio De Medici), nonchè l'infuso di caffè del Levante, ed i primi sorbetti e gelati al limone, all'arancia, al caffè, ed anche all'alkermes. Ma, siccome i confettieri, i gelattieri fiorentini non palesarono mai i segreti della loro arte di ghiacciatori, così i parigini dovettero ancora attendere più d'un secolo per assaggiare il gelato.

Infatti si deve al palermitano Procopio Cultelli l'impianto a Parigi d'un pubblico spaccio — ad uso caffetteria, gelatteria e confetteria — adorno di specchi, come quelli di Venezia, e di tavolini col coperchio di marmo — che venne aperto, nel 1680, nella *Rue Fossés Saint-Germain*, in faccia al teatro della *Comédie Française*, che divenne, in breve tempo — sia per la novità, sia per la comodità delle cose — il ritrovo di tutti gli eleganti della corte e dell'aristocrazia militare, ed in seguito — molto più tardi — dei letterati, filosofi, artisti più celebri di Francia.

Il Re Luigi XIV fece venire a Corte il Procopio (che, per essere un nobile decaduto, era educatissimo, di modi gentili, ed abbastanza istruito) e dopo averlo complimentato per la sua sua bella ed utile iniziativa, e per avere sopratutto importato a Parigi l'uso del caffè e del gelato (egli si limitava a farne soltanto al limone), così gradevoli, gli faceva rimettere un brevetto. Il caffè Procopio ebbe ancora molti anni di vita in cui tutti i felici suoi successori fecero fortuna.

Nel 1798, il gelattiere napoletano Velloni aprì un magnifico stabilimento sul *Boulevard des Italiens*, ad uso caffè e gelatteria, finchè, inebriato del successo ottenuto, si lasciò sedurre nell'istituirne altri in varî punti della città. Fu la sua rovina; tantochè fu costretto a cedere il suo magnifico stabilimento al suo primo giovane, l'italiano Tortoni. Questo, molto esperto nell'arte del gelattiere, intelligente, attivo e grande innovatore nella sua industria, fece subito prosperare l'esercizio, al punto che, al principio del secolo scorso, favorito dagli avvenimenti politici, sotto l'Impero, quel caffè divenne il convegno di tutte le celebrità parigine, ed il salone-convegno di tutti gli eleganti e delle mondane più in vista.

Tortoni si ritirò dagli affari nel 1825, con duecentomila franchi di rendita! Questa fortuna la lasciò al suo unico figlio, il celebre Tortoni, che servì, per vari anni, tutte le feste da ballo e banchetti eleganti, (cominciando dalla Corte), delle sue stupende invenzioni di gelatteria, di pezzi montati, da rendere il suo nome famoso in tutta l'Europa, lasciando, nella sua arte, memoria incancellabile, che ridondò anche a benefizio dei gelattieri italiani, ancor oggi molto stimati, tantochè si legge, tuttora, su varie insegne, a Parigi, ed in altre città: *Glacier napolitain*, oppure: *Glace à la napolitaine*, come richiamo degli avventori, benchè, la maggior parte di questi gelattieri non siano nè italiani e neppure sappiano far veri gelati alla napoletana o alla siciliana; nè granite e sorbetti alla veneziana ed alla fiorentina; nè ponci alla romana; nè mantecati alla genovese.

Questi brevi cenni storici erano più che dovuti, anzi obbligatorî in una metodologia, come la nostra, che tende a rilevare tutto ciò che gli artisti italiani seppero inventare e perfezionare nell'arte del Dio Como, affinchè l'esempio dei loro gloriosi predecessori valga a scuotere, stimolare, ed incoraggiare i giovani dei nostri tempi e farli assurgere a quella celebrità cui hanno diritto di aspirare, essendo per la loro genialità inventiva di razza latina, per la loro intelligenza tanto svegliata, per il loro sentimento euritmico ed estetico nella prospettiva e nella figurazione tanto pronunciato, e per il palato tanto squisito nelle loro papille gustative, da renderli, al pari dei loro colleghi stranieri, ed anche in certe specialità, molto superiori agli inglesi ed ai russi che competono ai francesi lo scettro nell'Arte cucinaria e nella dulciaria.

Delle miscele frigorifiche.

Nell'Arte Cucinaria il sale comune o cloruro di sodio, oltre d'essere necessario condimento e usato come mezzo di conservazione, rappresenta l'agente indispensabile per la confezione dei gelati, e per tutti quei lavori che richiedono temperatura molto bassa, la quale decresce, quanto più viene aumentata la quantità del sale mescolato al ghiaccio o alla neve.

Il salnitro ha pur esso la proprietà di abbassare fortemente la temperatura. Ed infatti è noto che in certi casi, e per certi gelati *marmati* di composizione ricca, il salnitro viene spesso adoperato assieme al cloruro di sodio, ed infine quando occorre una temperatura bassissima, che volendola ottenere con grande aumento di sale comune, questo produce l'effetto svantaggioso di liquefare troppo rapidamente il ghiaccio dell'armatura.

Ora, per quanto sia vero che tutti sanno che per fare i gelati occorre indispensabilmente ghiaccio e sale, non tutti conosceranno certi miscugli frigoriferi composti di sostanze che hanno la proprietà di assorbire del calore allo stato latente, quando passano dallo stato solido allo stato liquido, e quando da esse dipendono certe combinazioni, dalle quali risulta un raffreddamento qualche volta straordinariamente intenso.

Comunemente in gelatteria si usa il sale in proporzione circa del quinto del peso del ghiaccio o della neve, dose, che può essere aumentata o diminuita secondo la qualità dei gelati. Ma i miscugli frigoriferi citati servono più particolarmente per la fabbricazione del ghiaccio stesso, quantunque in commercio si trovino delle piccole macchine colle quali si può ottenere il ghiaccio e i gelati a volontà.

« Se non erro — scrive Giovanni Frosini nella *Rivista Italiana d'Arte Culinaria* — fra i tipi di dette macchine ve ne sono alcune chiamate: *ghiacciaie da famiglia, ghiacciaie italiane perfezionate*, e *ghiacciaie parigine*, colle quali si può fabbricare del ghiaccio in ogni stagione, servendosi ad esempio, di un miscuglio composto con Cg. 5 di Acido cloridrico, e Cg. 6 di Solfato di soda, ma per dare più ampia conoscenza dei miscugli frigoriferi già noti, li riporto quì appresso:

Miscuglio: Solfato di soda (1) 3, ed Acido nitrico diluito con acqua 2, 29°; Solfato di soda 8, ed Acido cloridrico 5, 29°; Solfato di soda 6, ed Azotato di ammoniaca 5, 36°; Fosfato di soda 9, ed Acido nitrico diluito con acqua 4, 39°; Cloruro di calcio in polvere 4, e Neve o ghiaccio pesto 3, 61°; Soda 1, Salnitro 1, ed Acqua 1, 29°.

« Tutto questo è per portare a conoscenza dei professionisti le varie sostanze che unite fra loro hanno la proprietà di produrre un abbassamento di temperatura, ma volendosi applicare all'uso di detti miscugli occorre in ogni modo un certo studio per la scelta di quelli meno costosi ed anche più corrispondenti al proprio bisogno, e ricorrere soltanto ad essi nei casi estremi di necessità, sopratutto per mancanza assoluta di ghiaccio, l'uso del quale è il solo che perfettamente si presta agli innumerevoli bisogni della Cucina, e delle Arti che con essa hanno intimo rapporto.

« Qualche anno addietro fu proposto l'uso del cloruro di magnesio, residuo finora senza valore delle acque madri delle saline, per sostituirlo al sale comune, che a quanto pare, mescolato con parti uguali di ghiaccio dà un abbassamento di temperatura di 33°, l'uso del quale però potrebbe essere introdotto soltanto per la convenienza, se il costo fosse molto minore del sale di cui ci serviamo.

« Alcune relazioni scientifiche indicano che con Cg. 10 di ghiaccio o neve pestati e Cg. 5 di sale comune si ottiene un abbassamento di temperatura di gradi 29° oppure con Cg. 8 di ghiaccio, 3 di sale comune e 250 gr. salnitro si ottengono approssimativamente gli stessi gradi.

« Ma noi veramente, eccetto che in qualche caso eccezionale non abbiamo bisogno di temperature così basse. Ho già detto che la proporzione che deve servirci di base, la quale ci dà il sufficiente raffreddamento di circa 12 gradi è di una quinta parte di sale in rapporto al peso del ghiaccio o della neve impiegato, proporzioni, s'intende, suscettibili di modificazione, sia per l'aumento o la diminuzione del sale secondo la qualità dei gelati, e i bisogni a cui deve servire ».

---

(1) *La prima cifra rappresenta in ogni miscuglio la* parte in peso; *la seconda i gradi del* raffreddamento.

PARTE PRIMA.

Apparecchi e composizioni per gelati semplici.

Gli apparecchi per gelati semplici sono di due specie: quelli alla crema, e quelli al siroppo che servono per i gelati di frutta. Le dosi dello zucchero e delle uova, per queste composizioni, essendo estremamente variabili, le formole più sotto enumerate sono stabilite su una media. Se si desiderano dei gelati più « grassi », non si avrà che aumentare la quantità di zucchero e dei tuorli d'uovo per litro di latte; mentre che, diminuendo le proporzioni, si otterranno dei gelati più consistenti e magrissimi. Così, per dare una idea della differenza che può esistere nelle creme, il sig. Escoffier, citando i gelati alla crema, fa osservare che le proporzioni — per un litro di latte — variano da 7 a 16 tuorli d'uovo, e lo zucchero da 180 a 400 grammi. In quanto ai gelati al siroppo e colle frutta, il grado marcato col pesa-siroppi, nei loro varii apparecchi, varia tra 15 e 17 gradi, e tra 30 e 32 gradi.

4263. — Crema semplice e crema alla vaniglia (*formola tipo*).

Lavorate bene in una casseruola: 300 gr. di zucchero in polvere con 10 tuorli d'uovo — come si pratica per la crema pasticciera — fino a che non avrete ottenuta una pasta liscia e ben montata, quasi bianca; aggiungerete allora, poco alla volta, un litro di doppio latte o panna, che avrete fatto già bollire con un baccello di vaniglia, per quella vanigliata; poi rimettete tutto sul fuoco, sempre rimestando fino a che l'apparecchio veli il cucchiaio, evitando assolutamente l'ebollizione che determinerebbe la decomposizione. Passate per colatoio conico o per setaccio di crine, in una terrina, e ventilate, rimestando col cucchiaio o spatola di legno, sino a completo raffreddamento, ottenendo una crema liscia ed omogenea. Invece della vaniglia si possono variare gli odori o essenze.

Apparecchi diversi di crema.

4264. - Caffè (*al*). — Prendete 50 gr. di caffè in grani tostati di fresco ed infranti, infusi durante 20 minuti; oppure infuso di caffè fortissimo (colla medesima quantità di grani) in 3 decil. d'acqua, aggiunto a 7 decil. di latte bollente.

4265. - Cioccolatto (*al*). — Mescolate 250 gr. di cioccolatto raschiato, sciolto con 2 decilitri d'acqua e bagnato con 1 litro di latte bollente; 250 gr. di zucchero e 7 tuorli, che saranno sufficienti se il cioccolatto è zuccherato. Un baccello di vaniglia se credete.

4266. - Nocciuole (*alle*). — Prendete 100 gr. di nocciuole avelline, leggermente torrefatte, pestate con un po' di latte, e messe ad infondere durante 20 minuti.

4267. - Pistacchi (*ai*). — Prendete 30 gr. di mandorle dolci e 70 gr. di pistacchi mondati, pestati ed infusi, e procedete come sopra è detto per le nocciuole.

4268. - Mandorle (*alle*). — Prendete 100 gr. di mandorle dolci mondate e 5 mandorle amare pestate insieme con qualche cucchiaiata di latte; mettete ad infondere, per 20 minuti anticipatamente nel latte bollente. Identiche proporzioni di zucchero e di tuorli d'uova che nella formola tipica di *crema semplice*.

4269. - Mandorle (*alle*) (*detta Plombière*). — Prendete 150 gr. di mandorle dolci sbucciate e 35 gr. di mandorle amare, macinate con un po' d'acqua. Quando la crema alla vaniglia sarà pronta, unitele le mandorle macinate, mescolandole insieme e lasciando raffreddare prima di passare per lo staccio. Aggiungete un po' di lattemiele che renderà più gustoso e soffice il gelato.

4270. - Marroni (*ai*). — Prendete 100 gr. di marroni canditi (*glacés*), passati per staccio e stemperati con un po' d'acqua o di latte.

NB. — Se si desiderasse aumentare l'untuosità di questi apparecchi, sostituite al latte — in parte o in totalità — della panna fresca. Si può, egualmente, quando il gelato è rappreso, aggiungervi un decilitro di panna montata per litro d'apparecchio ed anche un po' di marenga cotta durante la congelazione. Abbiamo omesso altre varianti di sapori della crema, come: noci, mandorle zuccherate, tostate e tritate (*praline*), thè, aranciata (detta *portoghese*), ecc., ecc., limitandoci alle più usitate.

4271. — Crema alla montanina.

Arrostite leggermente gr. 400 di castagne, onde privarle delle loro scorze e pelurie. Ben bianche, unitele ad un litro di latte, fatele cuocere moderatamente insieme a due baccelli di vaniglia. Cotte a perfezione, cioè dopo avere assorbito interamente il latte, passatele attraverso uno staccio di crine. A questo composto, aggiungete gr. 400 di zucchero, 10 tuorli d'uova, ed un litro di latte. Mettete questo composto sul fuoco, fino che veli la spatola; ripassatelo nuovamente attraverso uno staccio di seta, e appena diviene freddo, versatelo in sorbettiera, per essere ghiacciato e lavorato. Quando la crema sarà assodata e ben mantecata, ritiratela, disponetela a roccaglia in recipiente adatto, con lattemiele freddo, onde simulare un picco di montagna coperto di neve.

Apparecchio per gelati con frutti, o essenze, o liquori.

La base di questi apparecchi è un siroppo di zucchero al quale si addiziona l'essenza, o il liquore o la purèa del frutto che deve caratterizzare il gelato. Tutti questi apparecchi comportano un'addizione di succo di limone la di cui quantità varia secondo il grado d'acidità del frutto impiegato; ma che, per i più aciduli, non è inferiore a quello d'un intiero limone. Il succo d'arancia s'addice preferibilmente ai frutti rossi; così, pure, i due succhi combinati dell'arancia e del limone fanno maggiormente risaltare il profumo dei frutti. Nella loro stagione, questi succhi di frutta provengono da frutti freschi spremuti e passati per setaccio; fuori di stagione, s'impiega il succo conservato. Tutti i gelati di frutti rossi acquistano molto, se, al momento che si rapprendono, si addiziona loro un'adeguata proporzione di panna cruda ben fresca.

La preparazione degli apparecchi per gelati di frutta si effettua in due maniere: 1.° Passando i frutti per setaccio fine, dopo averli pestati, se fosse necessario, e diluendo la purèa colla medesima quantità di siroppo a 32°, ed il succo d'un limone. La miscela si fa a freddo, e verificandola col pesa-siroppi. Se l'apparecchio marca più del grado voluto, lo si attenua con un po' d'acqua, o, meglio, con succo del frutto; 2.° Pestando i frutti con zucchero in polvere; passando poi per setaccio, ed aggiungendo la quantità d'acqua filtrata necessaria per ottenere il grado conveniente all'apparato.

Apparecchi diversi per gelati di frutta.

4272. - Albicocche *(alle).* — Prendete mezzo litro di purèa d'albicocche o di pesche (moscatelle bianche di preferenza); mezzo litro di siroppo e succo di 2 limoni. Grado: 18 a 19.

4273. - Ananasso *(all').* — Prendete mezzo litro di ananassi raschiati o pestati, macerati durante 2 ore con mezzo litro di siroppo. Succo di 2 arancie e di un limone. Grado: 18 a 20. Passate per setaccio.

4274. - Arancie *(alle).* — Prendete le buccie di 4 arancie infuse in un litro di siroppo bollente. Raffreddato che sia, passatelo, ed aggiungeteci il succo di 5 arancie e di un limone. Grado: 21.

4275. - Banane *(alle).* — Prendete mezzo litro di polpa di banane pesta, macerata durante 2 ore con mezzo litro di siroppo profumato al maraschino. Grado: 20 a 21.

4276. - Ciliege *(alle).* — Prendete mezzo litro di ciliege spappolate, macerate durante un'ora in mezzo litro di siroppo, coi nocciuoli pesti. Passate per setaccio; aggiungete il succo di mezzo limone. Grado: 21.

4277. - Fragole e Lamponi *(alle o ai).* — Identico procedimento: mezzo litro di passato di fragole (o di lamponi), e mezzo litro di siroppo vanigliato; sugo di 2 limoni e di arancia. Un kg. di fragole o di lamponi, peste con 500 gr. di zucchero in polvere; succo di un limone e di un'arancia. Passate per setaccio, e mettete a punto con acqua filtrata. Grado: 16 a 18.

4278. - Limone *(al).* — Prendete la buccia di 3 limoni, infusa, durante 2 ore, in mezzo litro di siroppo freddo. Aggiungere il succo di 4 limoni e di 4 arancie. Passate per colino conico. Grado: 22.

4279. - Mandarine *(alle).* — Prendete le buccie di 6 mandarini infuse in tre quarti di litro di siroppo bollente. Raffreddato, passatelo, ed aggiungete il succo di 6 mandarine, 2 arancie ed un limone. Grado: 21.

4280. - Melone *(al).* — Prendete mezzo litro di polpa di melone, ben maturo a punto, e di gusto delizioso e profumato; mezzo litro di siroppo, il succo di 2 arancie e di un limone, una cucchiaiata d'acqua di fior d'arancio. Grado: 22.

4281. - Nespole del Giappone *(alle).* — Prendete un litro di succo e polpa di nespole del Giappone, ben mature e dolci, ed il succo di 5 mandarini e d'un limone; passate pel colino. Aggiungete zucchero in polvere fino a che il pesa-siroppi marchi 20.

4282. - Pere *(alle).* — Prendete 375 gr. di polpa netta di pere, succose e fondenti, pesta con 500 gr. di zucchero in polvere, ed il succo d'un limone per 500 gr. di pere. Passate per setaccio e mettete a punto con acqua filtrata sino ad ottenere 22.

4283. - Pesche o Prugne *(alle)*. — Procedimento come le *Albicocche*. Le prime, grado 19, le seconde 20.

4284. - Ribes o melograna *(al o alla)*. — Prendete mezzo litro di succo di ribes o di melograno, mezzo litro di siroppo. Niente succo di limone. Grado: 20.

4285. - Uva e Melograna *(al o alla)*. — Prendete tre quarti di litro di succo spremuto di uva (moscatella o oleatica) ben dolce; il succo di 3 limoni. Aggiungete zucchero in polvere, fino ad ottenere, al pesa-siroppi, i 20 gradi.

4286. - Violette *(alle)*. — Prendete 250 gr. di petali di violetta, sfogliati e lavati; infusi, durante 10 minuti, in 8 decil. di siroppo bollente. Succo di 3 limoni. Grado: 20 a 21.

Apparecchi per gelati con liquori.

S'ottengono addizionando il siroppo del liquore indicato, e nella quantità determinata dalla sua forza o dal suo profumo. La dose di un decil. per litro di siroppo può essere presa come media proporzionale. Secondo i casi, questo profumo può essere appoggiato od accentuato mediante l'addizione di un infuso, p. e., di *thè* per gelati al *rhum*; di buccie d'arancie per gelati al *curaçao*; noccinoli di ciliegie (freschi e pestati) per gelati al kirsch, e via dicendo. Questi apparecchi sono sempre addizionati di sugo di limone, ed il loro grado è quello del grado medio degli apparecchi per gelati di frutta.

Preparazione dei gelati.

Pronta che sia la composizione, voi cinterete la sorbettiera, o torbina, con ghiaccio pesto addizionato con sale di cucina ed anche con un po' di salnitro. L'apparecchio ben raffreddato, voi lo verserete dentro la sorbettiera, e questa verrà girata, sia a mano, sia meccanicamente, avendo cura di staccare sovente, di quando in quando, le particelle dell'apparecchio solidificantesi lungo le pareti interne dell'utensile; e così continuerete fino a che l'apparecchio sia completamente solidificato. Allora questo apparecchio verrà messo in serbo, dentro sorbettiera incrostata anticipatamente, oppure modellato immediatamente.

È da avvertire che gli apparecchi per gelati di creme devono essere lavorati vigorosamente, tanto durante il lavorìo di congelazione, che dopo essere congelati. Così operando, otterrete una mantecata ben liscia e soffice. Gli apparecchi per gelati-frutta, al contrario, e sopratutto quelli colorati, non fa d'uopo il lavorarli troppo.

Del modellaggio dei gelati.

Rivolgete le prime cure nell'osservare se gli utensili che impiegate sono in buono stato, cioè se la sorbettiera, il mastello, gli stampi, non siano ossidati o guastati. Assicuratevi che non vi siano fori o fessure, anche impercettibili, che, lasciando filtrare l'acqua salata, guasterebbero l'intera composizione.

Al momento di servire, questi stampi verranno lavati, immersi nell'acqua calda, poi asciugati, ed il gelato verrà rovesciato su salvietta. Se i gelati sono montati a roccaglia, l'apparecchio lo prenderete nella sorbettiera colla spatola, lo staccherete con un cucchiaio, come pratichereste con dei chenelli, e le porzioncelle le monterete a piramide, su salvietta piegata, imitando una scogliera.

Gelati vari derivati dalle formole precedenti.

4287. - Alhambra. — Stampo per maddalene: camicia di crema alla vaniglia; interno lattemiele (*créme Chantilly*), addizionato di fragole fresche e profumato alla nocciuola.

4288. - Carmen. — Stampo a coste guarnito di 3 gelati: lampone, caffè, vaniglia.

4289. - Contessa Maria. — Stampo speciale. Camicia di fragole; interno: gelato vaniglia; decorato alla vaniglia.

4290. - Dama Giovanna *(Dame Jeanne).* — Stampo a maddalene incamiciato di vaniglia; interno: lattemiele con fiori d'arancio canditi.

4291. - Dora. — Stampo a maddalena incamiciato di vaniglia; interno: lattemiele al kirsch, addizionato di ananasso a dadolini, e di ribes.

4292. - Fiorella. — Stampo quadrato; guarnito di fragole ed ananasso. Decorazione di gelato al limone.

4293. - Francillon. — Stampo quadrato; camicia di caffè; interno: *cognac fine campagne.*

4294. - Gelati modellati. — Sono di 2 sorta; i grossi fatti in stampi di stagno ed a cerniera, raffiguranti soggetti diversi; ed i piccoli fatti in stampini di forme svariate. Vengono eseguiti con apparecchi di qualsiasi profumo, ma, generalmente, con gelati in rapporto con la figura che rappresentano. Vengono tenuti cintati fino al momento che devono essere serviti, o montati in cantina. (Vedi *Pezzi duri*).

4295. - Isole *(Delle).* — Stampo a maddalena incamiciato di vaniglia; interno: ananasso.

4296. - Maddalene. — Gelato vanigliato addizionato di metà lattemiele con frutti canditi macerati nel kirsch.

4297. - Marenghe gelate. — Mezze marenghe guarnite di gelato modellato col cucchiaio; oppure il gelato racchiuso tra le due conchiglie della marenga.

4298. - Maria Teresa. — Stampo a maddalene incamiciato di cioccolatto; interno: lattemiele vanigliato, decorato all'ananasso.

4299. - Pezzi duri. — Stampini di stagno in forma di frutta, legumi, fiori, ecc. Sono forme piccole che s'aprono a mezzo d'una cerniera. Si riempiono questi stampi con gelati assortiti, si chiudono ermeticamente e si passano sotto ghiaccio salato. Al momento opportuno, si tolgono gli stampi dal ghiaccio, si lavano e con precauzione si aprono, aiutandosi colla punta del coltello per staccare il composto gelato dallo stampo, avvolgendolo poi in carta bianca e ritirandolo nell'armadio refrigerante fino al momento di servirli. I pezzi duri vengono collocati entro canestri di caramella o di pastigliaggio, oppure separatamente su piattellini foggiati a conchiglie, a foglia di vite, fatti con pasta da cialde, modellate in appositi stampini.

4300. - Plombière. — Gelato vanigliato addizionato di frutti canditi macerati nel kirsch, montati negli stampi da *Parfait*, a strati alternati con marmellata d'albicocche.

4301. - Spumoni. — Stampi a mattonelle come per gli *Stracchini gelati*. Montate 8 bianchi d'uovo alla neve, uniteci gr. 300 di zucchero cotto alla palla, formando una marenga cotta; asciugatela un po' al fuoco, poi lasciatela raffreddare. Aggiungete, per ultimo, mezzo litro di doppia panna montata; frammischiate il tutto e riempite gli stampi che passerete poi sotto ghiaccio. Procedete come per gli *Stracchini gelati* (V. form. 4302). Gli spumoni si profumano all'odor di vaniglia, di caffè, di cioccolatto.

4302. - Stracchini. — Stampi quadrati o rettangolari (a mattonella), bassi, muniti di coperchio sotto e sopra. Si lavino, si puliscano bene gli stampi prima di adoperarli, anche, se si può, si sterilizzino; poi si chiudano ermeticamente, e si collochino per un po' di tempo, sotto ghiaccio. Quando il vostro gelato sarà pronto, togliete gli stampi dal ghiaccio, apriteli con precauzione, affinchè non entri nell'interno nè sale nè ghiaccio, e riempiteli del composto gelato, battendoli un po' sul tavolo affinchè il gelato riesca ben liscio. Ricoprite con un foglio di carta e chiudete ermeticamente. Ricollocate gli stampi sotto ghiaccio salato per circa 2 ore. Gli stracchini gelati, generalmente si fanno variegati (*panachés*), riunendo parecchie qualità di gelati insieme. Per sformarlo, passate lo stampo in poca acqua calda, per sbarazzarlo del ghiaccio e sale che vi aderisce esternamente; poi, con precauzione, togliete uno dei coperchi e la carta; capovolgete su piatto coperto da salvietta co' cappi rimboccati; togliete l'altro coperchio e lo stampo si leverà facilmente.

4303. — Gelato al tartufo.

Si direbbe una fantasia delle più strane, eppure le dame egiziane e quelle mussulmane dell'Africa settentrionale e le Levantine apprezzano molto questo gelato profumato col delizioso *Terfex*, che è il venerabile tartufo bianco di Libia, tanto noto ai Romani, che è di una bianchezza lattea, tanto all'esterno che all'interno, marmorizzato con filettature rosee, e grosso come un piccolo mandarino, e di superficie liscia. Ora, siccome il *Terfex* è di difficile esportazione e sopratutto molto costosa, così M.me Jeanne Savarin direttrice del giornale parigino: *La Cuisine de famille*, (V. n. 71, 6 agosto 1905), ha pensato di sostituire al tartufo di Libia, quello di Perigord (non di quelli del Delfinato, che hanno l'inconveniente di essere sovente muschiati), e di preparare il gelato nel seguente modo:

Nettate e sbucciate 4 tartufi neri del Perigord, ben sani e freschi. Infondete le sbucciature in 4 decil. di latte bollente; in capo a 10 minuti, passate per setaccio l'infusione. Quindi preparate una crema nel seguente modo: nella detta infusione di latte, stemperate 6 tuorli d'uovo, aggiungeteci dello zucchero in polvere (300 gr.); ponete questa crema sul fuoco, rimestandola continuamente con cucchiaio di legno, senza mai permettere che bolla; appena sarà sufficientemente ispessita e ben incorporata, passatela per setaccio di seta; e quando sarà raffreddata, fatela congelare nella sorbettiera, o alla turbina americana, secondo il procedimento usuale. D'altra parte, tagliate i tartufi a finissime lamelle; mettete un po' di zucchero in una casserola, ed appena sarà bollente, immergeteci dentro i tartufi; ritirate immediatamente la casserola dal fuoco; lasciate raffreddare i tartufi nel siroppo; in seguito, sgocciolateli bene, pestateli e passateli per setaccio. Mescolate questa poltiglia col siroppo, prendete un poco della crema diacciata, e stemperateci l'amalgama del siroppo con la purèa di tartufi. Versate allora la miscela nella sorbettiera, poco a poco, affinchè si mescoli meglio col gelato, lavorate vigorosamente con la spatola

il gelato, sino a che non abbiate ottenuto una pasta ben mantecata e ferma, vellutata e liscia. Durante questo lavoro, incorporate 4 cucchiaiate di panna montata e vanigliata. Il gelato quando sarà a punto, montatelo in roccaglia su salvietta piegata.

4304. — Gelato alla crema di marroni.

Arrostite leggermente, tanto da poterle sbucciare, 400 gr. di castagne, ottenendole ben bianche; unitele ad un litro di latte e cuocetele adagino con 2 stecche o baccelli di vaniglia. Cotte a punto, ed avendo assorbito completamente il latte, passate per setaccio di crine. Aggiungete al passato 400 gr. di zucchero, 10 tuorli d'uova ed un litro di latte. Mettete questo composto sul fuoco, e cuocetelo fino a che non veli la spatola; allora ripassatelo per setaccio di seta, ed appena sarà completamente freddo, versatelo nella sorbettiera e fatelo congelare, come di regola. Servitelo a parte con cialde ripiene di lattemiele, tenute in luogo freddo.

Delle Coppe.

Sono dei gelati associati insieme; oppure al lattemiele o crema Chantilly; oppure a dei frutti, e montati in coppa di cristallo. Ecco i principali apparecchi:

4305. - Antigny *(d')*. — Guarnita per tre quarti di gelato alla fragola delle Alpi, o delle quattro stagioni, addizionata di crema cruda detta « crema nizzarda ». Sul ghiaccio; mezze pesche, affogate alla vaniglia, e velate di zucchero filato.

4306. - Dama bianca. — Guarnite per tre quarti di gelato al latte di mandorle dolci. Metà di pesche affogate, rigirate, guarnite di ribes bianco di Bar. Cordone di gelato intorno alla pesca.

4307. - Eugenia. — Gelato vanigliato addizionato di marroni canditi, frantumati. Copertura di crema Chantilly, seminata di violette pralinate.

4308. - Favorita. — Gelato vaniglia, kirsch e maraschino. Cordone di gelato all'ananasso intorno della coppa. Crema Chantilly alla purèa di fragole nel centro sul gelato.

4309. - Giacomo. — Guarnita verticalmente di gelati di fragole e limone, con dadolata di frutti canditi macerati nel kirsch.

4310. - Malmaison. — Gelato vanigliato, guarnito di acini d'uva moscata; velato con zucchero filato.

4311. - Messicana. — Gelato mandarina, con piccola dadolata di ananasso.

4312. - Petit-Duc. — Guarnizione con gelato vaniglia; mezza pesca rigirata, guarnita di ribes rosso di Bar; Cordone di gelato al limone all'ingiro.

4313. - Tutti-frutti. — Grossa dadolata di frutti freschi, posti sul fondo delle coppe, e fra i tre gelati: fragola, ananasso, limone.

4314. — Coppa alla " Capodimonte „.

Tagliate a dadolini delle pesche e delle nespole del Giappone ben polpute; fate macerare la dadolata nel maraschino; quindi ponetene una porzioncella in ogni coppa (più piccole di quelle da sciampagna), riempiendo ognuna con 3 qualità di gelato: lampone, pistacchio e vaniglia; lisciate il gelato a filo della coppa; ponete sopra al gelato delle fragole, innaffiando col maraschino che servì per la marinatura; coprite il tutto con un nido di zucchero filato bianco.

Gelati leggeri *(tipo spume).*

Si differenziano dai precedenti inquantochè gli apparecchi che li compongono, sono modellati e congelati direttamente. Trovansi in questa categoria i gelati più sovente usati, che non esigendo, per il loro apprestamento, un materiale speciale, possono farsi ovunque. Comprendono: i *Biscotti gelati*, le *Bombe*, le *Spume*, i *Perfetti* i *Puddinghi* ed i *Soffiati gelati*

Biscotti gelati.

« L'antico apparecchio a Biscotto gelato — scrive M.r A. Escoffier nella sua *Guide Culinaire* — consisteva in una crema inglese preparata con 500 gr. di zucchero, 12 tuorli e mezzo litro di latte. Questa crema veniva passata pel colino conico in una terrina, raffreddandola col ventilarla; quindi la terrina veniva posta sul ghiaccio, e si montava l'apparecchio frustandolo. In origine, quest'apparecchio era modellato tale e quale; oggigiorno è d'uso di addizionarlo con un litro di panna montata, il che riavvicina questa formola a quella dell'apparecchio a *Bomba,* il quale si confonde, a sua volta, con quello delle *Spume* ».

I *Biscotti gelati* si modellano in cassette rettangolari — come si disse per gli stracchini — che si completano mediante 2 coperchi. Generalmente, l'apparecchio che si modella nei coperchi è di profumo e colore differente da quello del mezzo dello stampo. Così, per esempio: l'uno dei coperchi sarà guarnito d'apparecchio di fragola, mentre l'altro sarà d'apparecchio di violetta, ed il compartimento di mezzo sarà di un apparecchio alla vaniglia. Dopo essere state congelate e smodellate queste mattonelle, saranno divise verticalmente, si otterranno dei rettangoli le cui tinte devono essere nettamente distinte; questi rettangoli o biscotti verranno situati in cassettine di carta apposita, e decorati al disopra qualora il loro modo d'apprestamento lo indichi. Questi biscotti vengono, così disposti, serbati nel refrigerante, cintato di ghiaccio, in attesa di servirli. La formola attuale è la seguente:

4315. - Apparecchio per biscotto. — Prendete 12 tuorli montati al bagnomaria, frustati ancora sino a raffreddamento completo. Aggiungete 250 gr. di marenga italiana (a 8 albumi per 250 gr. di zucchero) e mezzo litro di panna montata.

BISCOTTI GELATI DIVERSI.

4316. - Benedettina. — Fondo fragole; mezzo benedettina; disopra violetta,

4317. - Marchesa. — Kirsch e fragola alternate duplicatamente.

4318. - Monte-Bianco. — Fondo rhum; mezzo marroni; disopra vaniglia.

4319. - Napoletana. — Fondo vaniglia; mezzo fragola; disopra pralinata.

4320. - Principessa. — Biscotto pralinato, mandorle sfilettate e tostate all'ingiro. Decorazione: gelato mandarina e vaniglia.

4321. - Sigurd. — Fondo fragola e disopra pistacchio. Ritagliate il biscotto in fette rettangolari che intercalerete tra due di quei biscotti detti *Wafers* dagli inglesi.

Delle Bombe.

« Originariamente — scrive Mr. Escoffier — le bombe si facevano con un gelato comune che veniva modellato in uno stampo forma « Bomba », donde il loro nome, giustificato eziandio per la loro disposizione interna a strati concentrici sovrapposti, dei quali quello dell'esterno era molto sottile.

« Oggidì, le bombe rassomigliano piuttosto a degli obici, ma la loro composizione è più fina di quella d'altre volte ».

L'apparecchio per bombe, come si disse, si confonde con quello delle *Spume*, ed è quasi identico, cioè una variante dell'apparecchio del Perfetto (*Parfait*), come è indicato a pag. 770; vale a dire un siroppo legato co' tuorli, rappigliato come una crema inglese, frustato fino a raffreddamento completo e addizionato di panna montata. Ecco la formola dell'apparecchio:

Prendete un litro di siroppo a 28 gradi, legato a 32 tuorli e fatto rappigliare sul fuoco come una genovese. Quando sarà montato, lo ritirerete dal fuoco per frustarlo ancora sul ghiaccio sino a raffreddamento completo; quindi aggiungetegli il profumo, con un litro e mezzo di panna montata ben ferma.

4322. - Modellaggio delle bombe. — Incamiciate, primieramente, tutto all'intorno dello stampo con l'apparecchio indicato dalla denominazione. Questa camicia, il cui spessore varia secondo la grandezza dello stampo, dev'essere piuttosto sottile e si fa con gelato comune che si presta meglio per tale scopo. Il mezzo è in seguito riempito con l'apparecchio a bomba al profumo indicato o con un apparecchio per spuma; poi, lo stampo, coperto d'un disco di carta posato sull'apparecchio, viene chiuso ermeticamente col suo coperchio, ben assoggettito con vite di pressione, e fortemente cintato durante 2 ore. Per smodellarlo, bagnatelo con acqua calda, e servitelo rovesciato su salvietta, o sopra blocco di ghiaccio, con soggetto adattato. È da rimarcare che tutte le composizioni per *bombe* possono fornire la base dei *biscotti* dello stesso nome. Innumerevoli sono le combinazioni di apparecchi per bombe, che hanno differenti nomi e dediche a persone rimarchevoli; ne tralasciamo l'enumerazione per amor di brevità.

4323. — Bomba " uomo di neve „.

Cominciate lo stampo a bomba con gelato di limone ben lavorato e morbido, e riempite l'interno con spumettina di lattemiele pralinata. Coprite ermeticamente e mettete diritto lo stampo in un recipiente, seppellendolo con ghiaccio salato, come di regola, lasciandovelo per circa 3 ore. Durante questo periodo d'attesa, preparate dei bioccoli di

zucchero filato alla forchetta e ben bianco. Capovolgete uno stampo vuoto a bomba, di identica grandezza di quello messo a gelare; attorniatelo collo zucchero filato per modo da formare il tronco dell'ometto, ponete su questo una testa parimenti di zucchero filato marcando gli occhi con due chicchi d'uva sultana e la bocca con filetti di ciliegie confette, conficcandovi dentro una minuscola pipa di carta, o una sigaretta; formate due braccia in proporzione dell'ometto, dandogli la posa che si vuole; fabbricate a vostro gusto un cappello a larghe tese (il tutto in zucchero filato), e collocatelo sulla testa dell'omino, un po' per isbieco. Tutto ciò deve essere fatto solo mezz'ora prima di servire il gelato onde evitare che per la lunga attesa si alteri lo zucchero e si sformi l'ometto di neve, oppure coli intorno allo stampo su cui fu costrutto; tutte cose queste da evitarsi assolutamente. Al momento opportuno, versate la bomba su pannolino, lasciandovela per qualche minuto onde la reazione atmosferica l'abbia a seccare, poi ponetela su salvietta e su zoccolo a roccia, in ghiaccio naturale, e scopritela quindi delicatamente con l'omettino di zucchero filato. (Invenzione del nostro egregio collaboratore, Sig. Giuseppe Ciocca).

4324. — Bomba alla calabrese.

Preparate un composto a gelato d'albicocche; con detto gelato incamiciate interamente uno stampo a bomba a piramide e liscio; per poi riempire il centro d'un apparecchio a bomba alla vaniglia; chiudete ermeticamente lo stampo, e completate come di pratica. Intanto che gela questa bomba, voi, con della pasta di credenza, foderate un modello di legno rotondo foggiandolo a guisa di tamburello, cui sopra disporrete (sempre servendovi della detta pasta) un fondo rotondo e ripiegato sui due lati, onde formare il fondo d'un cappello; questo dev'essere precedentemente dorato al tuorlo d'uovo ed esposto al forno in modo che prenda un color d'oro chiaro. Al momente di servire, levate la bomba e disponetela al centro, a cui attorno apporrete un nastro di zucchero caramellato del medesimo color d'oro per modo da rappresentare un cappello, al cui fianco apporrete una piuma fatta pure in zucchero.

4325. — Bomba alla Cavallotti.

Avrete vari gelati pronti (come cedrato, albicocca, fragole, ananasso, pesche), rivestite l'interno di uno stampo a bomba con detti gelati, collocateli a quartini ben distinti l'uno dall'altro lasciando lo stampo concavo d'ambo le mezze parti, che riempirete con spuma al fior d'arancio, cioè tre parti di gelato e una parte di panna doppia montata ben ferma (lattemiele). Chiudete lo stampo e collocatelo in apposito mastello con ghiaccio pesto e sale per il periodo di 3 ore. Al momento di servire, sformate lo stampo e adagiate la bomba su zoccolo in ghiaccio che già avrete a vostro piacere intagliato e guarnito di fiori freschi. Decorate la bomba, dopo collocata sullo zoccolo, con ciliege intere confettate ad angelica tagliata a losanghette. In ultimo collocate sulla bomba un cornetto in croccante che riempirete di kirsch e poco spirito. Date il fuoco a questo liquore e servite.

4326. — Gelato " Moskova „.

Incamiciate leggermente uno stampo unito a quadrato da biscotto, con del gelato vanigliato; applicate, ritti, lungo le pareti del detto stampo camiciato, dei cialdoncini (*gaufrettes*) alla vaniglia, che intonacherete, a loro volta, con gelato vanigliato. Finite di riempire lo stampo con del gelato profumato al kummel. Lasciate cintare (*sangler*) per un'ora e mezza.

Delle Spume.

L'apparecchio per spume si fa: sia con la crema inglese, sia col siroppo. Quest'ultimo procedimento conviene sopratutto per le spume coi frutti. Quest'apparecchio si compone d'un siroppo a 35 gradi, freddo, profumato con liquori, o addizionato con purèa di frutti, al quale viene incorporato il doppio del suo volume di panna montata molto ferma.

L'*Apparecchio alla crema per spume* consiste in una crema inglese, fatta con mezzo litro di latte, 16 tuorli d'uovo e 500 gr. di zucchero, raffreddata, addizionata di mezzo litro di panna cruda, 200 gr. di gomma adragante polverizzata e sciolta e 5 litri di purèa di frutti freschi (se la spuma è ai frutti), oppure il profumo che deve caratterizzarla. Montate l'apparecchio frustandolo sul ghiaccio; modellatelo, chiudetelo ermeticamente e cintatelo durante 2 o 3 ore.

4327. - Spume diverse. — All'*albicocca*, all'*anisetta*, al *caffè*, al *cioccolatto*, all'*arancia*, alla *fragola*, al *mandarino*, al *thè*, alla *vaniglia*, alla *violetta*, alle *noci fresche*, ed ai *liquori* (kirsch, maraschino, rhum, alkermes, kummel, ecc.).

4328. — Spuma alle fragole.

Abbiate: da 250 a 300 gr. di belle fragole fresche di bosco, 250 gr. di zucchero in polvere, un po' di zucchero vanigliato, mezzo limone, mezzo litro di panna montata; 2 kg. di ghiaccio; 300 gr. di sale grosso da cucina.

Operazioni: Mondate le fragole ben pulite; schiacciatele e passatele per setaccio fino, per ottenere una purèa. Mettete questa in una terrina; aggiungeteci lo zucchero; spremeteci il sugo d'un limone sopra, e cospargete con un po' di zucchero vanigliato; mescolate bene accuratamente per agevolare la fusione dello zucchero. D'altra parte avrete pronto mezzo litro di panna montata, aggiungetela lestamente alla purèa di fragole zuccherate. Versate il composto in uno stampo da gelato; ricopritelo con un foglio di carta pergamena e turate lo stampo col suo coperchio. Ponete questo stampo in un mastello alto e stretto, circondatelo con ghiaccio trito, misto a grosso sale o salgemma; coprite il tutto con un traliccio bagnato, e lasciate congelare durante 2 ore e mezza. In capo a questo tempo, ritirate lo stampo dal mastello, bagnatelo con un po' d'acqua calda e smodellatelo su salvietta. Servitelo accompagnato da biscottini o da cialde.

4329. — Spume alla Cinzano.

Ingredienti: Una bottiglia di spumante Cinzano, pesche mezzo chilo ma ben mature, uva bianca e ben matura un kg., siroppo vanigliato, marenga italiana (3 bianchi d'uovo), 2 limoni e 2 aranci, maraschino di Zara un decilitro.

Procedimento: Sgranate l'uva, la metà più bella fatela macerare nel maraschino, la rimanente passatela per lo staccio colle pesche. Unite a questo passato il sugo dei limoni e aranci, il vino e siroppo bastante per ottenere un composto che dovrà segnare al pesa siroppo 18 gradi. Passate ancora per lo staccio di seta e gelatelo come d'arte. A tempo debito, unite la marenga lavorando il composto per bene ed aggiungete il maraschino. Servite in apposite tazze o coppe di cristallo, tempestato con chicchi d'uva che avrete fatti macerare nel maraschino.

Dei Soffiati gelati.

La composizione di questi apparecchi differisce dai precedenti, soltanto qualora si tratti di « Soffiati co' frutti », oppure di « Soffiati con profumi », quali sarebbero: vaniglia, caffè, cioccolatto, thè, ecc. Questi ultimi si fanno coll'apparecchio per Spume, che può servire anche per i Soffiati co' frutti. Tuttavia è preferibile, per quelli, l'apparecchio seguente: Montate 10 albumi d'uova a neve, e addizionateli a 500 gr. di zucchero cotto al soffiato. Ritirateli in terrina, lasciateli raffreddare, profumateli a piacere, ed aggiungete mezzo litro di purèa di frutta e mezzo litro di panna montata ben ferma.

Modellaggio dei soffiati.

I grossi si modellano in timballi per comuni soffiati, circondati da una striscia di carta bianca saldata con del burro, oppure legata con cordicella, onde permettere di fare montare l'apparecchio da 3 a 4 cent. al disopra degli orli dello stampo, per modo di dare intieramente l'illusione d'un soffiato quando la striscia di carta verrà rimossa. I piccoli soffiati si fanno in cassettine oppure in piccole casserolette d'argento, circondate parimente dalla striscia di carta per agevolare il montaggio dell'apparecchio all'altezza voluta. Sì tosto modellati i soffiati, verranno ritirati nella cantinetta fortemente cintata di ghiaccio. Al momento di servire, la striscia di carta di sostegno viene rimossa con precauzione, ed il soffiato rizzato su salvietta o su blocco di ghiaccio tagliato. Come le bombe ed i biscotti, i soffiati ghiacciati possono essere variati all'infinito, attese le numerose combinazioni che possono dare luogo.

Del Perfetto *(Parfait)*.

Una volta questa denominazione era riservata soltanto al « Perfetto di caffè » (*Parfait au café*); ora, invece, s'addice, comunemente, a quei gelati non incamiciati e composti d'apparecchio a bomba d'un solo profumo. Perciò abbiamo dei *Perfetti* alla Vaniglia, al Cioccolatto, al Pralinato, ecc., come i *Perfetti al caffè*.

Ecco la formola tipo dei Perfetti: 32 tuorli diluiti in un litro di siroppo a 28 gradi, freddo. Fate rappigliare come una crema inglese, passate per colino conico e frustate sul ghiaccio sino a raffreddamento completo. Completate con un decil. di rhum o di cognac. Modellate in stampi speciali, e cinghiate almeno per 2 ore.

4330. — " Perfetto „ all' " Himalaja „.

Prendete 600 gr. di passato di fichi d'India, di polpa rossa, con ugual quantità di zucchero; un bastoncellino di cannella del Ceylan, ponete il tutto a cuocere durante 3 minuti; quindi ponete a raffreddare sul ghiaccio, frullando sempre la mistura sino a che non sia diventata ben densa e diaccia. Passatela per stamigna, unitele 3 litri di panna montata e colorite, se occorre, con carminio; uniteci un Kg. di fragole, ponete negli stampini per *plombières*, e fate congelare come di pratica. Servite su zoccolo o blocco di ghiaccio lavorato a fantasia. Si direbbe, come variante, un *perfetto misto*.

Dei " Puddinghi „ gelati.

Sarebbero, più propriamente parlando, queste composizioni, anzichè dei veri gelati, dei Tramezzi freddi, la cui base è, il più sovente, la crema inglese collata che serve di preparazione delle Bavaresi. Però le formole qui sotto descritte fanno tuttavia eccezione.

4331. — Gelatina al latte.

Frullate per bene 6 uova, unitamente a gr. 90 di zucchero fino profumato con gr. 25 di zucchero vanigliato. Uniteci quindi, a poco a poco, tre quinti e mezzo di buon latte non cessando di sbattere. Versate il liquido ottenuto in una forma per *pudding*, e cuocete a bagnomaria. Giunto il composto della consistenza d'una gelatina, rovesciatelo sopra un piatto e servitelo freddo.

4332. — Puddingo " Miramar „.

Stampo a maddalena guarnito di biscotti al cucchiaio, imbevuti di liquore della Certosa di Grenoble *(Chartreuse)*, oppure di liquore « Strega » di Benevento, alternati con fette sottili d'ananasso fresco, macerate nel kirsch e di spicchi di mandarini sbucciati a vivo e sgranati. Riempite lo stampo con un apparecchio a bomba al succo di melagrana profumata al kirsch. Chiudete e tenete cintato durante 2 ore. Siroppo vanigliato, ghiacciato a parte.

4333. — Puddingo " Seymour „.

Briozzi spumettine a fette sottili, inzuppati nella crema cruda zuccherata e profumata al kirsch. Pesche sbucciate, tagliate a fettoline sottilissime, ed affogate nel siroppo vanigliato; pere crude, fondenti, sbucciate e tagliate a fette pure sottilissime, e ribes rosso di Bar. Montate le fette di briozzo e di frutti dentro stampo a cupola, disposte a strati alternati e con un apparecchio a bomba rosato, profumato al kirsch ed orzata. Chiudete lo stampo; cinghiatelo durante 2 ore, e smodellate su salvietta.

4334. — Puddingo " Castries „.

Stampo a bomba, incamiciato d'un sottile strato di gelato vaniglia, riempito, con strati alternati, e poco spessi, di due apparecchi a bomba: l'uno vanigliato, cosparso di dadi, di biscotti al cucchiaio, imbevuti d'anisette; l'altro di mandarini. Separate ogni strato d'apparecchio con qualche pizzico di cioccolatto raschiato, e finite lo stampo con gelato vaniglia. Chiudete e cintatelo durante 2 ore e seminate sul puddingo, appena sformato, delle mandorle toste, rosse, pralinate in frantumi. Siroppo di mandarini gelato, a parte.

4335. — Puddingo " Maria-Rosa „.

Stampo da sciarlotta con fondo stabilito da cialde (*gaufrettes*) rotonde, il più serrato che sia possibile. Riempite il centro delle cialde con gelato di fragola ben mantecato, e guarnite lo stampo con apparecchio a Bomba vaniglia pralinato. Coprite ermeticamente, cintate durante 2 ore e smodellate su salvietta. Salsa gelata al cioccolatto, a parte.

PARTE SECONDA.

Dei Sorbetti e delle Granite.

Già trattammo dell'origine e della costituzione dei sorbetti che derivammo dai *scherbet* degli orientali. I sorbetti e loro derivati sono dei gelati leggerissimi appena congelati, che vengono serviti dopo le *Entrate*. La loro utilità è di rinfrescare lo stomaco e di prepararlo a ben accogliere il rostito. Costituiscono, insomma, un aperitivo ed un digestivo ristoratore in un insieme.

Apparecchio per sorbetti. — I sorbetti si fanno coll'apparecchio del gelato a liquori ridotto a 15 gradi, oppure si preparano in questa maniera: per un litro d'apparecchio: il succo di 2 limoni e di un'arancia; 3 decil. di sciampagna, oppure di vino di Porto, di Samos, di Lipari, od altro siroppo freddo a 22 gradi, fino a che il pesasiroppi marchi il grado voluto di 15°. Per i sorbetti a liquori, l'addizione di questi si fa in ragione di un decilitro in media per litro d'apparecchio, secondo il genere del liquore impiegato. In questo caso s'impiega un siroppo a 18 o 20 gradi che si trova a punto per l'addizione dei liquori. I sorbetti a frutta si preparano principalmente coi sughi o siroppi di frutti chiari; le purèe di frutta sono poco indicate per questi apparecchi.

Ghiacciatura dei sorbetti. — L'apparecchio non dev'essere lavorato durante la ghiacciatura, ma semplicemente distaccato dalle pareti della sorbettiera o della turbina a misura ch'esso si solidifica e rigettato nella massa. Quando l'apparecchio è abbastanza consistente, s'incorpora nel quarto del suo volume, di marenga italiana o di panna montata, mescolando adagino e si completa coll'addizione finale del liquore.

Montaggio di sorbetti. — Si montano al cucchiaio ed a piramide, in bicchieri speciali o in calici per vini fini. Se il sorbetto è di vino, si versa nel calice stesso dov'è l'apparecchio, una cucchiaiata del medesimo vino cui s'intitola il sorbetto, che, d'altronde, deve avere una consistenza di fluidità tale da potere essere bevuto.

Sorbetti diversi. — Si è già accennato come i sorbetti si possono fare con tutti i succhi di frutti: ananasso, lamponi, ciliege, fragole, ribes, nespole del Giappone, uva, ecc., e con tutti i vini liquorosi e dolci e liquori diversi, perciò l'enumerazione sarebbe inutile. Diamo una formola di sorbetto speciale: di anguria o cocomero, detto « alla siciliana ».

4336. — Sorbetto alla siciliana.

Prendete una bella anguria matura a punto, e ben rinfrescata nel pozzo o in cantina fredda. Un'ora avanti di servirla, apritela tagliando un disco o segmento circolare verso il polo dov'è inserito il picciuolo. Togliete i semi col tubo a colonna, quindi, coll'aiuto del cucchiaio, distaccatene la polpa senza cavarla fuori; irroratela con maraschino oppure con altro rosolio, p. e., alkermes di Firenze. Montate il melone o cocomero su blocco di ghiaccio intagliato; servitene la polpa in bicchierini da sorbetti alla presenza dei convitati.

Delle Granite.

Questi apparecchi, essenzialmente italiani, e che hanno tanti punti di contatto co' sorbetti, hanno per base dei siroppi al sugo di frutti, magrissimi, e non sorpassanti i 14 gradi al pesasiroppi. Si deve evitare, il più che possibile, di lavorarli nella sorbettiera, il che li scompone. Le granite non comportano che siroppi ghiacciati, senza addizione di marenghe.

4337. — Granite internazionali.

Preparazione preventiva : Ananasso confettato a pezzi; fichi secchi confettati e tagliati; ciliegie allo zucchero; banani conci al liquore. Il tutto mischiato e compartito in appositi bicchieri.

Preparazione delle granite: Un profumato ananasso maturo e stacciato si unisce al passato d'una dozzina di albicocche, prugne damaschine ben mature, aggiungendo il sugo di 8 arancie, 2 baccelli di vaniglia, un litro d'acqua e gr. 500 di zucchero. Portato il composto sul fuoco, si fa riscaldare fortemente, ritirandolo e coprendolo onde il composto acquisti maggiormente quell'aroma di vaniglia. Freddo che sia, si passa in sorbettiera attraverso uno staccio di seta, procedendo in ghiaccio salato come per i composti da gelare. Appena il composto è rassodato, si uniscono amalgamando, 2 bicchierini di kirsch e 2 di fino cognac, e del composto omogeneo si riempiono i bicchierini.

Delle " Marchese „

È un apparecchio artistico di un sorbetto al kirsch, di 17 gradi, e ghiacciato piuttosto consistente. Vi si aggiunge, al momento di servire, della crema Chantilly ben ferma, insieme alla purèa di fragole o di ananasso, secondo che la « Marchesa » è al gusto dell'uno o dell'altro di questi frutti, co' quali generalmente si fanno questi apparecchi.

Degli " Spooms „.

È un sorbetto ottenuto mediante la ghiacciatura o congelamento d'un siroppo a 20 gradi addizionato di marenga italiana in quantità doppia che per il sorbetto comune, e molto lavorato per ottenerlo leggero, perchè la caratteristica dello *Spooms* è di essere eccessivamente spumoso. Si fa sopratutto con dei frutti, e, qualche volta, con vino, come sciampagna, Samos, Malvasia di Lipari, Moscadello di Montefiascone, ecc. Si serve in calici e patere come gli altri sorbetti, e come il *Poncio alla romana.*

4338. — Poncio alla romana.

Mettete in una terrina 5 decil. di siroppo a 22 gradi, ma ridotto a 17 gradi coll'addizione di vino bianco secco o meglio di sciampagna *dry* (secco). Aggiungeteci il sugo di 2 arancie e di 3 limoni, e lasciate infondere a coperto durante un'ora. Passate il siroppo e regolatelo a 18 gradi. Versatelo in sorbettiera e ghiacciatelo tenendolo piuttosto fermo, ed incorporandogli, allora, il quarto del suo volume di marenga italiana (2 albumi e 100 gr. di zucchero). Finitelo giusto a punto per l'istante di servirlo, addizionandogli un decil. di rhum, in una sola volta, ma a piccole porzioni. Servitelo in bicchieri o calici a patera come i sorbetti.

NB. — Per tutti i sorbetti e ponci, il servizio è regolato in ragione di un litro d'apparecchio tutto finito per 15 persone.

Della " Cassata „ siciliana.

La cassata gelata appartiene pur essa all'arte del sorbettiere o gelattiere. La sua manipolazione è quanto mai varia e capricciosa, tale che non è possibile precisamente determinare in un sol tipo, giacchè dipende dall'abbondanza o ricchezza della casa e dalla fantasia dell'artista la sua speciale composizione.

Ordinariamente però possiamo fissarla in un gelato la cui forma più ricca è quella data da una lussuosa torta all'esterno. Difatti di una elegante e gustosa torta possiede la più varia ornamentazione, compresa quella di fiori freschi o artificiali, sia di zucchero filato che di pastigliaggio.

Occorre perciò fare avere delle forme apposite, larghe e poco profonde come apparirebbe un pangiallo od un pane di munizione. Si stratifica la forma con un lieve rivestimento di gelato di crema alla mandorla o di nocciuola torrefatta, quindi si rimpie di un apparecchio, il quale nel suo aspetto assomigli al ripieno di una *cassata dolce*. Infatti la *cassata gelata* è un'imitazione fatta dal gelattiere del lavoro di pasticceria. In questa è la ricotta inzuccherata e guarnita con frutti canditi; nel gelato si sostituisce alla ricotta la panna montata, inzuccherata ed aromatizzata con vaniglia ed egualmente regalata con frutti canditi varî, tagliuzzati alla giuliana, pezzettini di cioccolatta, pistacchi, visciole candite, ecc. Dopo di che si ricopre il gelato con altro sottile strato di crema gelata e si incrosta lo stampo nel ghiaccio ben rinforzato di sale. Due ore circa prima del servizio, si toglie la forma dal ghiaccio, si accomoda la ornamentazione al disopra e si pone il gelato in apposita stufa, refrigerato in modo da presentarlo in tavola in perfette condizioni.

L'effetto di questo gelato dev'essere sorprendente, oltre che per bontà, per sua magnificenza, da nessun altro genere di gelati superata.

Servitelo con pasticcerie, a parte, ugualmente ricche e adatte.

4339. — Cassata di pesche e mandarine.

Rivestite uno stampo per gelati alla crema, con listerelle di pasta genovese imbevuta di maraschino; d'altra parte, preparate delle pesche cotte in ottimo siroppo alla vaniglia; raffreddate e scolate, tagliatele per metà, privatele del nocciolo, scavatele internamente col cavafrutta, e farcitele con una dadolata di buccie candite di zagare oppure di cedrato, e riunitele come prima; disponetele nello stampo già preparato, alternate con del « poncio alla romana »; chiudete lo stampo e mettetelo a gelare per 3 ore. Servite il gelato sopra uno zoccolo di spumone al mandarino.

4340. — Cassata alla malvasia.

Mettete in una terrina 6 albumi d'uovo montati a neve molto consistente, aggiungete, delicatamente, un quarto di litro di lattemiele ben montato e ben zuccherato, 4 goccie d'essenza di limone, un decil. di vino di Malvasia di Lipari, 2 cucchiaiatine d'acqua distillata di rose. Operate dopo avere immerso la terrina nel ghiaccio infranto. Servite dentro calici per sciampagna ben freddi.

4341. — " Plombière „ alla " Sposa bianca „.

Accomodate uno stampo per *plombières* dentro la sua stufa. Foderatelo leggermente di crema Chantilly ai petali di fior d'arancio pralinati. Ad una crema inglese al fior d'arancio aggiungete appena 2 cucchiaiate di cognac bianco. Uniteci della panna montata quanto basta per colmare lo stampo e mettetela dentro. Finite come un comune gelato. Il candore della *plombière* designa questo fine gelato per un allegorico dolce nuziale, che contornerete, in basso, con un ramoscello di bottoni d'arancio.

4342. — Gelato " Ammiraglio Togo „.

Prendete gr. 4,500 di latkis o kaki (frutti giapponesi); zucchero gr. 1,300; acqua litri 1; sugo di 20 limoni; la buccia esterna di 4 limoni, e mezza bacchetta di vaniglia; tre quarti di ananasso, altro mezzo ananasso per tagliare a quadrettini e 4 mandorle amare.

Procedimento : Fate bollire l'acqua con lo zucchero, quando sarà quasi fredda, aggiungete tutti gli ingredienti sopra nominati, prima però ridotti in poltiglia, pestandoli nel mortaio, lasciando così a macerare 3 o 4 ore. Fare poi gelare durante pochi minuti; prima che sia pronto, vi aggiungerete l'ananasso a quadrettini, macerato prima nel kirschvasser. Servitelo entro forma a bastione, o fortezza di croccante, ponendovelo nel mezzo a forma di palla. Inalberate, in cima, la bandiera giapponese.

Dei Gelati " fantasia „.

« Per gelati fantasia — scrive Giuseppe Ciocca, nostro egregio collaboratore (anche per i disegni e figure del testo di questa metodologia), nel suo manuale : *Il Pasticciere e Confettiere moderno.* (Ulrico Hoepli Editore. Milano 1907) — s'intendono quelli che vengono presentati sotto forme allegoriche o caratteristiche, o per mezzo di stampi in cui vengono modellati, o montati su alzate o zoccoli eseguiti per tale scopo.

« Vi sono degli stampi che rappresentano tempietti, fontane, molini a vento, gruppi di figure allegoriche, cavalli marini, cigni, ecc., e fin quì è questione di avere degli stampi. Se volete poi lavorare di fantasia per conto vostro, potete prepararveli, come sarebbero : canestri, gerlette, carrettelle, alzate, ecc., sia di caramella, che di pasta di mandorle o di pastigliaggio, ecc. (V. form. 4062, a pag. 694).

« Si fanno pure zoccoli col ghiaccio naturale o artificiale, ma questa lavorazione richiede una certa abilità, ed è poco consigliabile, perchè il ghiaccio si scioglie facilmente e finisce per imbrattare d'acqua la tavola e qualche volta anche i commensali.

« Fanno parte dei gelati fantasia, anche i frutti farciti. Indicatissimi sono i *mandarini*, le *arancie*, i *banani*, gli *ananassi*, i *kaki* del Giappone o *diospiros*. Questi frutti vengono svuotati completamente, conservando intatto, il più che sia possibile, la corteccia esteriore o buccia. Col sugo del frutto medesimo, preparato come di regola, si fa il gelato, il quale servirà per riempire il frutto stesso in sostituzione della della polpa estratta. È una fantasia che fa sempre il suo effetto.

« Potrete servire i *mandarini* entro una cassetta rettangolare, divisa per metà, che non vi sarà difficile imitare colla pasta di mandorle cotta; oppure in un cestello, come alla figura 170.

« Le *arancie*, in una cesta eseguita di caramella o di pastigliaggio. I *banani* in un canestro pure fatto in caramella o pastigliaggio (V. fig. 171). Il *melone*, su uno zoccolo di ghiaccio (V. fig. 175). I *kaki* sotto un ombrellino aperto di carta giapponese, o sopra un ventaglio, formando una fantasia giapponese ».

4343. — Ananasso velato all'orientale (1).

Prendete un bell'ananasso fresco, possibilmente adorno di molte foglie; tagliate orizzontalmente la parte appunto dove sbocciano le foglie in modo da formare un piccolo coperchio. Vuotate l'ananasso internamente senza gustare il frutto, tanto da lasciargli uno spessore di mezzo centimetro tutto in giro. La polpa dell'ananasso che estraete, passatela per lo staccio finissimo, onde ottenere la purèa colla quale farete un gelato a 20 gradi, aggiungendovi (come profumo), la corteccia ed il sugo di una arancia, la buccia di un limone, ed il sugo di 4 limoni. Ottenuto il gelato ben lavorato, e colorito leggermente di rosso,

(1) *Ricetta desunta dal Messaggero della Cucina, invenzione del sig. G. Manfredi.*

imitate in ghiaccio e collo scalpello un bell'elefante in modo che sopra il dorso possa portare questo ananasso. Preparate intanto un po' di zucchero filato per poi avvolgere bene il frutto. Al momento di servire, incorporate nel gelato un bicchierino di kummel, quindi riempite l'ananasso, poneteci sopra il coperchio colle sue foglie, collocatelo sopra

Fig. 175. — Ananasso velato all'orientale.

l'elefante di ghiaccio naturale, e copritelo tutto all'ingiro con lo zucchero filato. È questo un ricco dolce sia per gusto che per fantasia. Medesimamente otterrete il gelato di popone, meno complicato, come accessorio ornamentale, (*V. figura 175*).

PARTE TERZA.

Rinfreschi e Ristori, caldi e freddi, per Balli ed altri Trattamenti.

4344. - Bavarese. — *Proporzioni* per 10 bicchieri: 200 gr. di zucchero lavorato con 8 tuorli d'uovo, sino a che l'apparecchio faccia nastro; aggiungete: un decil. di siroppo di capelvenere, 5 decil. di thè fatto di recente, 5 decil. di latte bollente e 2 decil. di liquore adottato. Tutti questi liquidi li addizionerete, uno dopo l'altro, all'apparecchio, frullando vigorosamente con una frusta per farlo spumare; ed il liquore da voi prescelto (kummel, cognac, maraschino, kirsch, ecc.) lo aggiungerete in ultimo. Servite dentro bicchieri speciali, ed allo stato spumoso.

4345. - Bischoff. — Avrete una bottiglia di vino di Sciampagna, un'arancia e mezzo limone tagliati a fette sottili; mezzo decil. d'infuso di tiglio; siroppo di zucchero a 32° in debita quantità per ricondurre l'apparecchio a 18°. Lasciate macerare il tutto a freddo durante un'ora; fate congelare come una granita, e mettete a punto con ottimo cognac. Servite ad uso poncio.

4346. - Caffè gelato. — Ammannite, con 300 gr. di moka e portorico, di recente tostati e macinati, e tre quarti di litro d'acqua, un infuso di caffè. Versate l'infuso in terrina e fateci sciogliere dentro 600 gr. di zucchero a pezzi. Aggiungete, quando il caffè sarà ben freddo, un litro di latte bollito e freddo, e un mezzo litro di panna ben fresca. Fate gelare in sorbettiera, e servite in tazze ben fredde.

4347. - Limonata ed Aranciata. — Prendete un litro d'acqua filtrata; 250 gr. di zucchero a pezzi, il succo e le buccie sottili di 2 limoni (oppure, se è per aranciata, il succo e le buccie di 2 arancie e di un mezzo limone). Fate infondere a freddo durante 3 ore, passate ed aggiungete un sifone d'acqua di seltz. Servite con sottili fette di limone.

Ponci caldi e freddi e Vini caldi.

4348. - Poncio al kirsch. — Prendete 20 gr. di thè, infuso in un litro d'acqua bollente durante 10 minuti. Passate in un recipiente per poncio, con 300 gr. di zucchero a pezzi. Fate disciogliere; aggiungete tre quarti di litro di kirsch e fiammeggiate.

4349. - Poncio alla marchesa. — Prendete un litro di vino di Sauterne (oppure di Capri bianco); 250 gr. di zucchero a pezzi; buccia fina di limone e due chiodi di garofano uniti. Scaldate sino a che il vino si copra d'una lieve spuma bianca; ritirate la buccia e versate in vaso per poncio. Aggiungete un bicchiere di cognac scaldato; accendetelo e lasciatelo bruciare fino alla fine. Servitelo con fette di limone.

4350. - Poncio al rhum. — Mescolate 38 gr. d'infuso di thè in un litro d'acqua bollente. Versatelo in recipiente adatto su 500 gr. di zucchero a pezzi e fette sottili di limone; aggiungete tre quarti di litro di rhum fiammeggiante. Servite con fetta di limone in ogni bicchiere.

4351. - Poncio freddo. — Poncio « alla marchesa », nel quale infonderete, quando sarà ben caldo, lasciandolo durante 10 minuti al coperto e fuori del fuoco, 20 gr. di thè. Passatelo; aggiungete un'arancia ed un limone sbucciati a vivo, dettagliate a fette in 2 decil. di rhum scaldato. Fiammeggiate, lasciate raffreddare, regolate a 15.°, e fate congelare uso granita.

4352. - Vino caldo. — Prendete un litro di vino rosso (Chianti, Barolo, Bordeaux o Borgogna), 200 gr. di zucchero; una buccia di limone, frammento di cannella e di macis ed un chiodo di garofano attaccati insieme. Scaldate sino a formazione della schiumetta, e servite con fetta di limone.

4353. - Vino caldo all'arancia. — Prendete 300 gr. di zucchero a pezzi; una buccia d'arancia e 2 decil. e mezzo d'acqua bollente. Lasciate infondere durante un quarto d'ora. Aggiungete quest'infusione passata ad una bottiglia di vino di Borgogna (o di Caluso) scaldato, con il succo di 2 arancie. Servite con fette di limone.

4354. — "Champagne Cup „.

Versate in una coppa di cristallo mezza bottiglia di Sauterne (oppure di vino bianco secco da ostriche, p. e., del Capri o del Castelcalattubo), 2 piccole bottiglie di Soda-Water, 1 decil. di curaçao e mezzo decil. di acquavite di cognac finissima. Ponete la miscela in sorbettiera, contornata da pezzetti di ghiaccio con metà sale; e dopo aver fatto girare la sorbettiera durante qualche minuto, aggiungete tre quarti d'una bottiglia di sciampagna (Cinzano, Gancia, Strevi, ecc.). Continuate a far congelare, come d'arte, fino a che il composto abbia raggiunto la consistenza d'un sorbetto. Servite nelle coppe di cristallo.

4355. — "Claret Cup „.

Operate come per la precedente. Fate dissolvere, prealabilmente, 500 gr. di zucchero a pezzi con 2 decil. d'acqua fredda, aggiungete 2 cucchiaiate di curaçao ed altrettanto di kirsch, il succo spremuto di 3 limoni ben freschi, e 2 bottiglie di Soave o di Camastra. Presentate questo sorbetto dentro elegante fiasca o brocca di cristallo o di vetro iridescente di Murano, che verserete dentro coppe assortite, come si usa per i sorbetti.

4356. — Coppa di Maggio *(Maitrank).*

Il prof. senatore P. Mantegazza ebbe parole d'entusiasmo per quel fiorellino odoroso che è l'*asperula*, più noto sotto il nome di « piccolo mughetto »; e riferisce la poetica usanza dei tedeschi d'infondere questo fiore, sia nella birra di Maggio, sia nel vino bianco del Reno o della Mosella. Diamo qui due deliziose ricette, desunte dal trattato di Jean de Gouy, in uso alla Corte Imperiale di Vienna.

Mettete in una grande coppa di cristallo: 125 gr. di zucchero a zollette, versateci sopra un po' d'acqua per scioglierlo; versateci quindi una bottiglia di vino del Reno o della Mosella, un pizzico di foglie d'asperula odorosa, detta anche mughetto dei boschi; coprite il recipiente e lasciate infondere le foglie durante una mezz'ora; passate e servite dentro i bicchieri. È un' eccellente bibita del mattino.

4357. — "Maitrank „ all'ananasso ed allo sciampagna.

Sbucciate un ananasso ben maturo; tagliate le parti migliori a dadi, metteteli in una terrina con una cucchiaiata di zucchero in polvere; e ponete su ghiaccio. Pestate oppure raschiate il rimanente del frutto, insieme alle sbucciature, versateci sopra un siroppo caldo fatto con 2 decil. d'acqua e 125 gr. di zucchero. Ponete ad infondere, dentro mezza bottiglia di Tokai, od altro vino bianco, un mazzetto d'asperula odorosa. Un'ora dopo, passate, senza pressione, i due infusi attraverso una salvietta sterilizzata. Ponete il passato dentro una sorbettiera, fate girare la « carabina » finchè il composto sia quasi per mantecarsi, diacciandosi col freddo; aggiungete la dadolata d'ananasso ad una bottiglia di sciampagna. Servite dentro coppe di cristallo come i sorbetti.

4358. — Creme di fiori *(Liquori adatti per comporre bevande ghiacciate).*

Come coi frutti, anche coi fiori: rose, gelsomini, garofani, mughetti, amorini, giunchiglie, giacinti, violette, ecc., si possono preparare liquori che riescono gustosissimi sotto forma di bevande ghiacciate. Maria Dall'Oglio nella *Rivista Italiana d'Arte Culinaria* scrive:

« Per preparare queste creme, prendete qualsiasi specie di fiori fra quelli indicati; mondateli come uso e pesatene 125 gr. Misurate due litri di acquavite o di alcool di ottima qualità; zucchero bianco kg. 0,75; acqua purissima litri uno e un quarto.

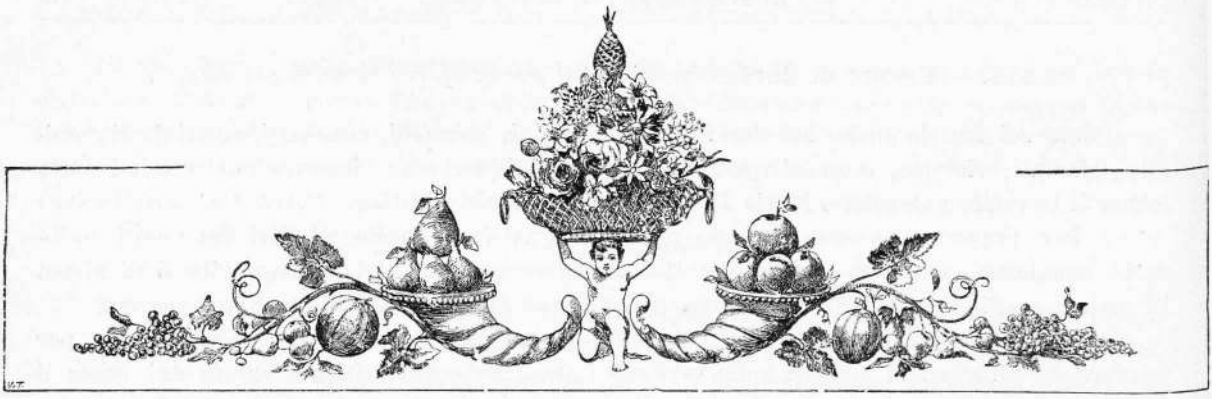
« Mettete sul fuoco, entro una bacinella da confetture, lo zucchero e l'acqua per formare un siroppo, e, mentre bolle, uniteci i fiori preparati; ritirate subito dal fuoco il recipiente coprendolo bene, e prima che il liquido sia diventato freddo, passatelo per una stamigna o per una velata, premendo leggermente i fiori onde ottenere tutto il siroppo di cui si saranno imbevuti. Travasate il liquido ottenuto entro un vaso di vetro o altro adatto recipiente, unitegli l'alcool, e tenetelo così due giorni ben turato. Dopo questo tempo, passate per filtro il liquore e mettetelo entro piccole bottiglie che conserverete per l'uso.

« Queste creme di fiori possono servire come liquori, e sono specialmente adatti per le signore, perchè riescono sempre poco alcoolici e deliziosamente profumati. Vengono anche usate nelle preparazioni di bevande ghiacciate veramente squisite. In tal caso, si usa mettere, nei bicchieri fino a metà, ghiaccio bianchissimo, finamente tritato, e riempirli con questo liquore. Si può anche completare la bibita e renderla più dissetante aggiungendovi acqua pura o di seltz, oppure *Soda water*.

« Non saprei consigliare bevanda più deliziosa e gentile, da servire durante un ricevimento, di questa crema di fiori, che per maggior pregio potrà essere preparata dalla stessa padrona di casa e con fiori del proprio giardino ».

4359. — " Coctail „ *(« Rossomada » americana).*

Mettete, in un recipiente adatto, 2 tuorli d'uovo freschissimi, 2 cucchiate di zucchero, 4 bicchierini d'acqua, 3 bicchierini di grappa fina di canna da zucchero, detta di San Jeronimo (oppure *Wisky* di Scozia o cognac), un pezzetto di buccia d'arancia o di limone, ed un pochino di amaro (*bitter* di Guatemala o di Venezuela); mescolate bene, quindi versate la miscela in una bottiglia, ed agitatela finchè non produca una bella spuma. Si tolga la scorza di limone, prima di servirlo, e si versi in un bicchiere, poi da questo in un altro, con moto rapido ed alterno di travasamento, per suscitare la spuma, e soffregate l'orlo del bicchiere con una fetta di ananasso.



CAPO XVII.

DELLE CONSERVE ALIMENTARI.

Abbiamo già ampiamente trattato, a pag. 214, della conservazione delle carni, specialmente di maiale, come dei filetti di bue o *brasavole*, sia mediante l'affumicamento, sia mediante la salatura, sia con altri sistemi d'essiccamento, di marinature o salmistrature. Daremo ora qualche cenno sul modo di conservare le carni in scatola, ed anche i legumi in bottiglia; ammannire i principali sottaceti (*pikless* degli inglesi), e conserve di funghi sott'olio, ossia « in addobbo », come si diceva anticamente, e come tuttora li designano, sotto questo titolo, i genovesi. Non crediamo opportuno dilungarci più oltre sulla materia, parlando dei varî sistemi che da Appert e da Collin in poi si sono escogitati per conservare i legumi: sia in bottiglie che in scatole, e le varie conserve, come quelle di pomidoro, poichè ormai appartengono più all'industria che alla mansione dell'antico ufficiale di credenza, quando nelle famiglie ricche la divisione del lavoro tra gli ufficiali di bocca era divisa e suddivisa, e quella delle conserve alimentari affidata ad un ufficiale di credenza a tal fine destinato (vedi il *Traité de l'office, par M. Etienne, ancien officier de l'Ambassade d'Angleterre; officier de M.me la princesse de Bagration a Paris*, del 1845). Oggigiorno, col macchinario così perfetto, con gli apparecchi in grande di sterilizzazione, e co' sistemi perfetti di fare il vuoto nelle bottiglie ed altri recipienti escogitati per ottenere e conservare i varî cammangiari, che dalle carni di bue in grossi blocchi vanno fino ai pezzi speciali: code di bue per *oxtail soup*, granelli di montone o di pollo, creste di pollo; oltre alle fette di pesce: salmoni, trote e simili; e crostacei, come polpe d'aliguste, di astachi intiere; code di gamberi, di palemoni, e via dicendo; ostriche, tartarughe in pezzi, per le *Tourtle-soup*, ecc., non è più conveniente dedicarsi a simile lavorazione, salvo qualche cammangiare, diremo casalingo, come i sottaceti, specialmente di funghi. Dei così detti *potted* all'inglese, ne abbiamo pure fatto cenno (vedi form. 2963, a pag. 313), come pure delle terrine di fegato grasso e di altre conserve alimentari. Inquanto alla conserva della frutta, ne diamo due formole, perchè, come i legumi, quando si conosce il procedimento, rimane identico per tutti; oltrechè, ripetiamo, l'industria se ne è accaparato il monopolio. Oggidì, anche le più complicate salse — come dicemmo nella prefazioncella delle *Salse* — vengono ammannite secondo le formole tipiche di illustri cuochi, come Mr. Augusto Escoffier, e conservate in fiale speciali a tal uso destinate.

4360. — Manzo lessato conservato in scatole.

Prendete dei pezzi di manzo, preferibilmente del culaccio, cuocete come d'uso a lesso, ma in pochissima acqua. A cottura non tanto avanzata, fatene tanti pezzi della grossezza proporzionata alle scatole dove intendete riporle; unitevi qualche cucchiaio del proprio brodo, saldate il coperchio e fate cuocere a bagnomaria: per un'ora le scatole da 500 gr.; e durante un'ora e mezza le scatole da un chilogramma.

4361. — Lingue di manzo o di vitello conservate.

Cuocete in abbondante acqua delle lingue salmistrate o affumicate di manzo o vitello. Mezz'ora prima della loro completa cottura, spellatele e paratele per bene, accomodatele in scatole basse circolari di giusta misura, in modo che si possa collocare una lingua di manzo per scatola oppure due di vitello; aggiungete qualche cucchiaiata di gelatina; saldate il coperchio e cuocete a bagnomaria per un'ora e mezza.

4362. — Oche in conserva.

Quando le oche saranno giunte a quel grado di obesità voluto, ottenuto mediante il supplizio del « gavaggio », incidetele, spiumatele, fiammeggiatele e sospendetele per il collo in luogo secco e ben aerato per lasciare alle loro carni ed al grasso il tempo necessario a raffermarsi, cioè da 3 a 4 giorni, secondo le stagioni. Tagliate le estremità (*abatis* dei francesi) e collo, che dividerete in 4 pezzi, le zampe e le alette (la testa si butta via); quindi praticate sul petto dell'oca, e per tutta la sua lunghezza, una profonda incisione che raggiunga l'osso sternale; rigettate ciascuna delle due pareti, una a dritta, l'altra a sinistra, e procedete a spogliare l'oca di tutte le sue carni. Questa spoglia non forma che un sol pezzo comprendente i 4 membri, i filetti, il petto e finalmente tutte le carni utilizzabili della bestia. Dopo avere ritirato le ossa delle coscie e delle ali; proseguite con la seguente operazione: Per trattare, poniamo una dozzina d'oche, impiegate un largo vaso rotondo, in terra cotta (detto: orciuolo, cognotto, « albanella », « trino », ecc.), del diametro da 40 a 50 cent. ed altrettanto di profondità. Spolveratele il fondo con sale, pepe, un poco di salnitro (per tingere in rosso le carni); aggiungete qualche aroma: chiodi di garofano, una foglia di lauro, frantumi di timo. Deponete allora, secondo le dimensioni del vaso, una o due spoglie del palmipede, che spolvererete anch'esso dei medesimi ingredienti sunnominati, e così di seguito fino a che le 12 spoglie abbiano preso posto, senza dimenticare le estremità ed i ventrigli.

Cinque o sei giorni dopo, allorquando le carni delle oche saranno ben impregnate del profumo degli aromi e delle spezie, procedete all'ultima operazione. Ciascuna delle spoglie la dividerete, primieramente, in 4 pezzi (ogni quarto rappresentando un membro), ala o coscia, con tutta la parte delle carni attenenti. Queste membra a quarti, unitamente alle estremità, vengono posti in una grande caldaia, dove avrete messo il grasso puro che già preventivamente sottraeste agli intestini dei palmipedi. Situate il paiuolo sul fuoco, regolarmente mantenuto, e lasciate bollire sino a che la cottura delle carni e la colorazione in rosso leggermente dorato della pelle sia completa. Non resta più che ad invasarle ad uso casalingo. A tal fine scegliete dei vasi in terra porosa (*grés*) e di capacità tale da poter contenere ciascuno una sola oca, cioè i 4 membri, perchè allorquando un vaso è stato incominciato, fa d'uopo terminarlo al più presto possibile per evitare l'ammuffimento delle

carni e persino del grasso. Laonde, per una dozzina d'oche bisogneranno 14 vasi od orciuoli, due dei quali saranno destinati alle estremità. Fa d'uopo osservare che una volta situate le 4 membra, deve rimanere bastante spazio per coprirli di grasso, per uno spessore di 5 cent. almeno. Con questo sistema, se le oche sono veramente ben grasse e coperte di un buon strato di questo, si conservano benissimo, massime se ben custoditi i vasi, coperchiati in luogo fresco ed asciutto, e si prestano a tutti gli ammannimenti come se fossero fresche. Anzi diremo di più: che quei pezzi conservati, confitti (*confits*) nel grasso d'oca, riescono più teneri, leggeri e maggiormente digeribili.

4363. — Fegati d'oca.

I migliori fegati d'oca che si possono trovare in Italia sono quelli provenienti dai dintorni di Crema e Mantova. Essi qualche volta raggiungono perfino il peso di un chilo e trecento grammi cadauno; sono di pasta dura e di un bel colore paglierino. Procuratevi alcuni di questi fegati, levategli il grasso che hanno unito, metteteli in una casserola con acqua e abbondante sale, fate cuocere a fuoco moderato, e appena comincerà l'ebollizione, ritirateli dal fuoco e fateli raffreddare nell'acqua, avendo cura di togliere i fegati, delicatamente, perchè fragilissimi. Tolti dall'acqua e ben scolati sopra uno staccio, poneteli in una casserola, convenientemente larga, coperti sotto e sopra di sottilissime fette di lardo, sale, pepe bianco, e alcune goccie di marsala; uniteci il loro grasso che avrete levato prima di cuocerli in acqua, coprite con un foglio di carta butirrata e ponete a forno moderato per venti minuti. Dopo tolti e raffreddati, cavate i fegati dal grasso, e ben puliti accomodateli in scatole ovali da un litro circa; chiarificate tutto il grasso che avrete ottenuto dai fegati e con questo riempite le scatole; saldate il coperchio e fate cuocere a bagnomaria per un'ora.

Conserve sott'olio e sott'aceti.

4364. — Tartufi bianchi di Piemonte.

Prendete dei tartufi bianchi di Piemonte, e possibilmente d'Alba, appena raccolti, lavateli per bene nettandoli con una spazzolina; riempite delle scatole, aggiungendo fino a metà scatola del buon madera. Saldate il coperchio e fate cuocere a bagnomaria per 40 minuti le scatole di 250 gr., e per 50 minuti le scatole di 500 gr.; terminata questa cottura, mettete subito in acqua fredda le scatole, onde raffreddarle nel minor tempo possibile.

4365. — Tartufi neri.

Scegliete dei tartufi di corteccia non legnosa e nerissimi internamente, sbucciateli, o puliteli, se credete conservarli colla buccia, fateli cuocere con un terzo del loro volume di buon madera e poco sale, mettendoli in una casserola ben coperta, e agitandoli ogni tanto, per cinque minuti. Empite delle scatole unendo la loro cozione; saldate il coperchio e cuocete a bagnomaria come si disse per i tartufi bianchi.

4366. — Funghi porcini.

Pulite dei freschissimi funghi porcini, della grossezza di un'uovo circa, cuoceteli per cinque minuti con poc'acqua, sale e sugo di limone. Fate raffreddare in un recipiente di terra, indi scolateli sopra uno staccio e riempite delle scatole coprendoli con una soluzione di acqua sale e sugo di limone. Saldate il coperchio e fate cuocere a bagnomaria per un'ora le scatole da mezzo chilo, e per un'ora e mezza le scatole da un chilo.

4367. — Funghi in addobbo alla genovese.

Prendete 5 kg. di funghi piccoli di eguale grossezza ben freschi; puliteli col coltellino e raschiate bene il gambo, pelate pure la testa; lavateli con acqua e aceto e stendeteli sopra un panno. Mettete in una casserola i seguenti ingredienti: 4 acciughe prive delle lische e pulite, 2 spicchi d'aglio, 2 cipolline, un pezzo di cannella, 4 chiodi di garofano, pizzico di pepe in granelli schiacciato, un mazzetto di prezzemolo legato con una foglia di lauro, timo e maggiorana, uniteci un quinto d'olio e fate rosolare al fuoco per un minuto, poscia mettete i funghi, salateli, aggiungete tre quinti circa di buon aceto bianco e fateli cuocere per 40 minuti; quando sono cotti versateli in un vaso osservando che i funghi rimangano sotto all'olio e all'aceto; se occorre aggiungete pure tanto dell'uno che dell'altro; tappate bene il vaso e conservatelo in luogo fresco per servirvene durante l'inverno.

4368. — Funghi in scatola alla francese.

Adoperate dei funghi sani, ben freschi e duri, pulite il gambo e pelate la testa, lavateli in acqua e asciugateli con un panno; tagliateli a fette regolari, nè sottili nè troppo grosse. Ponete in casserola del burro e una cucchiaiata di farina; fate rosolare per qualche minuto, quindi uniteci i funghi, salateli, aggiungete poco pepe e succo di mezzo limone; mescolate bene e uniteci una tazza di buon brodo e qualche cucchiaiata di sugo chiaro di carne; cuoceteli per mezz'ora, poi ritirateli e riempite le scatole che avrete pronte e fatele saldare; poi ponetele in acqua fredda e fatele bollire non meno di 40 minuti.

4369. — Funghi trifolati conservati in scatola.

Scegliete dei funghi ben freschi sani e duri, puliteli e lavateli in acqua, tagliateli a fette sottili; pulite 2 acciughe, 2 spicchi d'aglio e prezzemolo, tritateli finemente, fateli rosolare in casserola con qualche cucchiaiata d'olio e poco burro, unite i funghi, salateli e pepateli un poco; aggiungete una tazza di brodo, coprite la casserola e fate cuocere per una mezz'ora; cotti che siano e giusti di sapore, uniteci una cucchiaiata di sugo di carne, oppure di Liebig e una buccia di limone. Avrete pronte delle scatole di latta che contengano meno di mezzo litro, previamente ordinate al lattoniere; riempitele di funghi, e sull'istante il lattoniere deve applicarci il coperchio con precisione saldandolo per bene; quando le scatole sono pronte, accomodatele in una casserola adatta, copritele di acqua fredda, ponetele sul fornello e fatele bollire non meno di 40 minuti. È bene che il lattoniere sia presente per far attenzione che le scatole non sfiatino. Ritirate poscia la casserola, e lasciate le scatole nell'acqua sino a che non sia divenuta fredda. Ritirate le scatole, asciugatele bene, e ponetele in serbo in locale fresco ed asciutto. Per adoperarli, aprite la scatola, scaldate i funghi e serviteli.

4370. — Funghi porcini sott'aceto.

I funghi porcini che meglio si prestano per questa conservazione, sono quelli che fanno la loro apparizione dopo il mese di Settembre. Pulite per bene due chili di piccoli funghi, raschiando il solo gambo e lavandoli in acqua. Bolliteli per 5 minuti in acqua, sale, due bicchieri d'aceto bianco e il sugo di tre limoni. Lasciateli raffreddare nella propria cozione. Il giorno appresso toglieteli dalla loro cozione e fateli ben sgocciolare, metteteli in un vaso di vetro con aceto bianco aromatizzato con chiodi di garofano, macis, cannella, quattro grani di pepe intero, il sugo di due limoni e uno strato d'olio d'oliva. Di questi funghi ve ne potrete servire per una quantità di guarnizioni e salse.

4371. — Funghi in composta sott'olio.

Preparate ben puliti due chili di piccoli funghi interi. Mettete in una casserola un litro d'acqua, un quinto d'aceto bianco, sale e il sugo di 3 limoni; metteteci i funghi e fateli bollire per cinque minuti. Fate sciogliere in una casserola 150 gr. d'olio d'oliva, con 2 acciughe ben triturate, senza però lasciarle arrostire; allora versateci i funghi che avrete tolto dalla bollitura e ben sgocciolati; metteteci un pizzico di sale e fateli saltare per cinque minuti su di un fuoco tenue, indi aggiungete un litro di aceto bianco, il sugo di tre limoni alcuni chiodi di garofano, pepe intero, due spicchi d'aglio, e un piccolo mazzetto d'erbe fine; bolliteli per venti minuti circa, indi versateli a raffreddare in recipiente di terra, per essere poi messi in vasi di vetro colla propria decozione.

4372. — Cetriolini verdi sott'aceto.

Prendete dei cetriolini grossi quanto un dito mignolo, polverizzateli di sale e posti in un mastello, fateli traballare in modo che sfregandosi fra di loro abbiano a perdere quelle granulosità di cui sono ricoperti. Fate arroventare una casserola non stagnata, e mettete a giusta misura dell'aceto bianco; quando questo sarà in ebollizione, versatelo sopra i cetriolini in cui avrete messo un mazzetto di basilico e santoreggia, coprite subito e lasciateli otto giorni. Tolti da questo aceto, metteteli in vasi di vetro con nuovo aceto bianco, con foglie di basilico e regamo o santoreggia. Questi cetriolini dapprima verranno gialli, ma poi lentamente prenderanno un bel color verde chiaro.

4373. — Cipolline sott'aceto in guazzetto.

Prendete 3 kg. di cipolline di Como, tutte di eguale grossezza, pulitele e mettetele in acqua salata in ebollizione lasciandole bollire per un minuto; colatele sopra un colatoio. Fate rinvenire un quinto d'olio in una casserola con uno spicchio d'aglio, un mazzetto di erbe aromatiche e foglie di lauro, 12 grani di pepe, 4 chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, 2 acciughe ben pulite, poi aggiungete le cipolline, salatele e bagnatele con buon aceto bianco, fino a coprirle; cuocetele per 10 minuti e versatele in un vaso di terra o cristallo; quando sarà divenuto freddo, tappate il vaso a dovere e conservatelo al fresco per servirvene all'inverno con carne lessa, al pari dei funghi.

4374. — Barbabietole in marinata.

Fate cuocere nell'acqua un kg. circa di belle barbabietole rosse, con un pizzico di sale; poi sbucciatele e lasciatele raffreddare. Disponetele in un vaso di vetro seminandoci

sopra un po' di ramolaccio (creen) raschiato, un pugillo di pepe intero, copritele con aceto bianco bollito con 10 gr. di sale, e servitevene al bisogno per mettere in guarnizione ai pesci in insalata, ecc.

4375. — Mostarda d'uva alla toscana.

Mostate, come fareste pel vino, 10 kg. di uva bianca dolce, e dopo 2 o 3 giorni spremete il sugo del mosto. Sbucciate pure 5 kg. di mele ranette, ed anche 10 grosse pere, piuttosto granellose, e tagliate tutto a fettoline. Mettete quindi i frutti sul fuoco in un pajuoletto insieme ad un litro di « vino Santo ». Quando il « vino Santo » sarà stato assorbito dai frutti, versateci dentro il mosto. Durante la cottura rimestatelo più volte e quando il composto sarà assodato, levatelo dal fuoco e lasciatelo raffreddare; quindi aggiungeteci 200 gr. di senapa bianca (preferibilmente inglese come la *Colmans' mutard*) in polvere e 500 a 600 gr. di cedro candito tagliato a dadolata. Distribuite la mostarda in varî vasetti di vetro o di porcellana, ben turati, e servitevene per accompagnamento del lesso.

In Romagna si fà, col mosto e co' cotogni, la rinomata cotognata di Savignano, presso Forlì, che si mangia colle carni lesse. Cremona invece è celebrata — oltre che pel *torrone* e per i *coteghini* — per la sua ottima mostarda di frutti, che si spedisce a mastelli per tutto il mondo.

4376. — Per conservare le pesche fresche.

Si prendono pesche moscatelle ben mature e gialle, si fa una purèa di pesche crude; quindi si prendono delle scatole di latta; ma prima con fogli di stagnola si fasciano le pesche. Dopo si mettono nelle scatole e si riempiono di purèa di pesche, si saldano nelle scatole, si mettono a bollire in una caldaia ad acqua fredda; e quando hanno bollito cinque minuti, si leva la caldaia dal fuoco e si lasciano raffreddare le scatole nell'acqua; quindi si mettono in un luogo fresco e si conservano.

4377. — Conserva d'albicocche.

Passate la polpa dei frutti per lo staccio; mettete il sugo e la polpa in bottiglie chiuse con buoni turaccioli ed assicurati con cordicella; ponete a bollire le bottiglie in caldarone con acqua durante 45 o 60 minuti. Dopo, togliete il caldarone dal fuoco, e lasciate raffreddare l'acqua prima di togliere le bottiglie, che conserverete in cantina.

CAPO XVIII.

DELLE LISTE CIBARIE E LORO EVOLUZIONE.

Sembra che già gli antichi *simposiarchi* o *archimagiri* greci e *modimperatores* latini facessero uso d'una tabella, detta *Informatio* (1), nella quale erano enumerate, per sommi capi, le diverse vivande che dovevano comparire sulla mensa nel loro ordine prescritto, regolando la natura e qualità delle portate — come si direbbe modernamente — nelle lore rispettive divisioni, dette dai latini: *mense* o messe in tavola, d'onde i *mets* dei francesi moderni.

Così vi era già distinta la *mensa frigida* e la *mensa calida;* la prima serviva il più sovente d'antipasto, come si legge in Plutarco nell'VIII *Simposio*, dove dice: *Quelle che si addimandano mense fredde, d'ostriche, di ricci di mare e di crudi erbaggi.* Macrobio menziona — oltre le uova sode e le lattughe ed altri erbaggi solleticanti l'appetito — alcuni frutti di mare: *echinos, ostreas crudas, peloridas, spondilas,* ecc. Poscia v'aggiunsero le *lucanicas* o *isicias* salate, ed altri amminicoli

(1) *Già in Filosseno si ha la traccia d'una lista cibaria, conservataci da Ateneo, che ci fa conoscere ciò che fosse la delicatezza minuta dei Greci nel IV secolo: Pasticcerie leggere per stimolare l'appetito, sul principio; indi anguille grosse, un potagetto di calamaretti e di seppie; una triglia decumana accompagnata da granchiolini: della carne pesta* (isicia), *dello stufato, dell'arrosto di tonno; delle frattaglie di majale; dei prosciuttini; delle carni di capretto e d'agnello arrostite; delle lepri; delle pernici, dei pollastri e dei colombi, ed infine, come disservita: dei dolci confezionati con miele rosato* (*forse i* lukum *dell'Imetto*); *del latte rappreso e delle torte con cacio.*

che noi chiameremo « affettati », come la *perna* o prosciutto, ecc., costituendo, colle *rapulas* o ravanelli, anzi rafani, olive, cipolline, ed altri sottoaceti appetitosi e l'*oxigarum* (1), un vero servizio di « piattini volanti » che chiamavano: *Principia convivii* oppure *gustationes*, e costituivano la prima mensa o *antecœna* (corrispondente agli antipasti o meglio principî dei toscani) e che indicavano anche, alla moda greca, col titolo di *propoma*, che, invece, venne sostituito da quello veramente latino di: *promulsidem*, conciossiachè si dava, in principio di tavola, il miele per temperare il vino e fare il così detto *mulsum* o vino mielato spumante (d'onde, per avventura, la *mousse* o spuma del vino come la chiamano i francesi), che serviva d'aperitivo.

La seconda parte della cena, quella che era costituita dalle vivande d'entrata e dai piatti di rilievo non aveva nome speciale, chiamavasi *cœna*, e la vivanda di rilievo o capo d'opera del cuoco (grossa pezza dei moderni) addimandavasi *caput cœna* (2). In questa parte vi erano compresi pesci giganteschi (rombi, storioni, morene, ragni, ecc.) ed aragoste; cinghialotti intieri arrosti, porci troiani, (cioè porchette farcite, oppure pancia di troia ripiena di altre vivande, particolarmente di selvaggina, come tordi, ficedule ossia beccafichi ed ortolani, quaglie, e tocca via); pavoni ripieni di salsiccie, insieme ad asparagi ed altre verdure fine, tartufi di Libia od altri cammangiari di contorno, con salse adatte, nonchè vini varianti per ogni mensa: Falerno, Cecubo, Massico, Greco, ecc. come modernamente continuiamo a pasteggiare.

La terza parte della Cena, dimandavasi: *secunda mensa*, ed anche *tertia cœna*, come dice Marziale turlupinando un certo Cecilio che offriva vitello ad ogni servizio:

Has prima feret, alterave cœna,
Has coœna tibi tertia reponet (3).

Alcuni, più raramente, la chiamano *mensa pomorum*, poichè vi era compresa la frutta, immancabilmente costituita da pomi (*mala*), donde il detto: *ab ovo usque ad mala*, per significare dal principio, cioè dalle uova, sino alla fine della cena o banchetto dei romani. Vi erano pure comprese le lattughe, poichè i medici le consigliavano come quelle che contribuivano a dissipare i fumi del vino. Così Marziale dice:

Claudere quæ cœnas lactuca solebat avorum

cioè: « chiudere colla lattuga solevano le cene degli avi ».

Questa seconda mensa o terza cena era costituita dall' arrosto di vitello (*assum vitulinum*), che con la lattuga condita con olio del *Venafro*, *oxigarum* e tuorli d'uova stemperati in esso, costituivano la nostra tradizionale portata che chiude ogni pranzo borghese: « Arrosto ed insalata », dove l'uovo e l'*oxigarum* danno già lo spunto per le future insalate composte e legate che noi chiamiamo, impropriamente, « alla russa ».

Seguivano le svariate vivande (*operum mille figuras*) del pasticciere, costituenti la *bellaria* e *dulciaria*, fatte con farina, miele, latte ed anche burro, come già si disse.

Queste *dulciarie* erano di svariate foggie, qualità e figure — come satireggia Marziale e lamenta Clemente Alessandrino nel suo *Pedagogo* — e costavano delle somme ragguardevoli, tanto che Svetonio, parlando di Nerone, riferisce che, in un solo banchetto, spese per centomila scudi soltanto

---

(1) L'oxigarum *come vedemmo nelle salse e condimenti, era una salsa appetitosa, aperitiva, composta di* garum *(corrispondente all'essenza d'acciughe degli inglesi moderni) ed aceto di Lesbo, che stimolava la fame, insieme alle ostriche ed ai ricci di mare, ed alle lumache d'Africa, ecc.*

(2) *Il* caput cœna *generalmente era costituito da un grande pastello della Marca Picena, artisticamente lavorato, oppure da un pasticcio di fegato d'oca o di maiale ingrassato co' fichi secchi, od altro lavoro d'impegno od opera d'arte del cuoco capo.*

(3) « *Vitello arrosto ti reca nel primo servizio, così, pure, nell'altro seguente; vitello nella terza cena ti ripone sulla mensa* ».

in confetture, in corone di rose ed unguenti odorosi. Notisi che i romani conoscevano anche la « pralinatura » dei petali delle rose, delle violette e dei fiori d'arancio, che confezionavano con miele, gomma ed anche con addizione di polvere d'oro.

I pastellarî confezionavano placente o focacce ; torte (*troclea*), ciambelle o anuli, biscotti (*bucella*) e persino ammannivano — come dolce caldo — dei bodini dolci di riso o d'orzo, o miglio, come i i *flamri* o *plum pudding* dei moderni. Infatti lo stesso Celio Apicio aveva inventato uno di questi budini o migliacci chiamato *Strepte*, e dai Greci *Thion*, che veniva cotto nientemeno che al bagnomaria, nel *salecacabium* (pentola con acqua calda intorno ad un recipiente interno).

Teneva dietro — per l'integrazione della *Bellaria* — la numerosa schiera fornita della *pomaria* che appositi frutticoltori — veri adepti della Dea Pomona — avevano cura di mantenere, per l'ultima parte della mensa, ben fornita di tutti i doni della Dea, nelle loro rispettive stagioni, e di conservare freschi i principali frutti, particolarmente uva, pere, pomi, ecc ; e persino coltivare i meloni, di cui Tiberio era ghiottissimo, tanto che ne fece venire i semi delle migliori qualità dall'Africa e dall'Asia, ottenendo, sotto campane di vetro, la coltura forzata, particolarmente negli orti di Cantalupo, nel Sannio (presso Isernia, prov. di Campobasso), i di cui poponi conservano tuttora una grande riputazione (particolarmente in Francia, dove furono introdotti da Carlo VIII, dopo la sua famosa calata in Italia), ottenendo frutti in pieno inverno, come riferisce Gallieno di Pollione, che : *Uvas triennio servavit : hyeme summa melones exibuit : mustum quemadmodum toto hanno haberetur docuit : ficos virides, et poma ex arboribus recentia, semper alienis mensibus præbuit* (1).

E non solo sapevano conservare le frutta fuori stagione, ma ottenere colture forzate, anche di legumi, specialmente di asparagi, particolarmente ad Eboli, ed in altre regioni della Campania felice.

Così, pure, i *conficionari* giulebbavano le frutta nel siroppo di miele, e le candivano come i marroni, ma pralinavano anche alcuni fiori.

Non parlo dei vini che erano, come già accennai più sopra, adattati alle varie mense, cominciando dai vini mielati e da quelli pastosi di Sorrento, chiarificati con uova di piccione, per venire a quelli del Massico, di Fondi, il Cecubo ed il Falerno rinomati del Vesuvio del Venafro e di Preneste, e terminare con quelli Ionici, di Chio, di Lesbo, di Samo, di Creta, e quelli Betici e Tarragonesi e della Gallia Narbonese, e finalmente chiudere coll'ippocrasso od altri vini drogati, che corrispondevano ai nostri liquori (2). Rinomati erano i brindisi dei banchetti romani, propinati *ad valetudinem* (propinare alla salute), *ad multos annos* (augurare lunga vita, come il « cento di questi giorni » dei napoletani e romani) e tocco via.

*
* *

Tracciata così sinteticamente la fisionomia banchettale, colle sue principali divisioni delle varie « mense » dei romani arcaici, e confrontando l'enumerazione formale e analitica, che tanti autori dell'antichità ci trasmisero dei loro sontuosi convivi, come Orazio, per la cena di Nasidieno ; Macrobio nei suoi *Saturnalia*, per le cene di Metello e di Ortensio, e per quella pontificale di Lentulo offerta al Collegio dei Sacerdoti ; Petronio per la cena di Trimalcione ; Ateneo per il convito di Carano e di Scauro ; Giovenale per le cene di Geta e di Crispino ; Lampridio per quelle di Eliogabalo e di Vitellio ; non si può a meno di ammettere che vi fosse un ordine formale e distributivo delle

---

(1) *Conservò l'uva durante tre anni ; nel colmo dell'inverno esibette dei meloni ; insegnò come si potesse ottenere il mosto durante l'anno ; i fichi verdi ed i pomi come spiccati di recente dagli alberi, sempre negli altri mesi presentava.*

(2) *Vi era, tra gli altri, il vino del consolato Opimio, che era denso come il miele, e si suppone che facessero i vini cotti come negli Abruzzi. Avevano pure, per l'estate, i vasi nivarî (come la cantimplora) per far diacciare i vini e l'acqua.*

varie vivande attenenti alle varie mense, e che questa lista o informazione sulla distribuzione e composizione delle vivande rimanesse, durante la cena, sott'occhi dell'anfitrione o, perlomeno, del capo convito (*modimperator*), per informarlo onde sorvegliare l'esatto andamento e comparsa opportuna e designata di ciascuna portata.

Inquanto alla minuta della vivanda, ricordo di avere letto, non so se in Svetonio od altro storico dei Cesari romani, che, in un banchetto dato da Nerone — l'esteta imperatore di Pietro Cossa e di Sienkievictz nel *Quo vadis?* — sovente adattasse, al suo occhio presbite, la « caramella » tagliata da uno smeraldo enorme, per consultare la tavoletta dell'*informatio*, dov'era stato collo stile tracciato tutto l'ordine delle numerose vivande, colle loro salse. Di più *schic* moderno non si potrebbe pretendere neppure da un esteta D'Annunziano!

Se queste tabelle o liste cibarie non ci pervennero — materialmente parlando, a causa della cera di cui erano spalmate — è innegabile che dalle varie e minuziose descrizioni riferite dai succitati autori da queste « informative » desunte, si debba arguire siano queste liste esistite.

Il 23 agosto dell'anno 688 a. c., il flamine (pontefice) di Marte, Lucio Cornelio Lentulo, diede in sua casa, a Roma, un solenne banchetto, al quale presero parte le Vestali e quanto di più eletto il sacerdozio latino in allora contava. Di quel banchetto il Pontefice Quinto Metello serbò ricordo nel suo albo privato, riportando anche la minuta, che per avventura stimo come una delle più complete nella storia della letteratura convivale e non di fantasia come quella del festino di Trimalcione.

Ecco la *Informatio.*

ANTECŒNA (Antipasti).

Frutti di mare crudi (*ricci, ostriche, spondili, chiocciole*).
Tordi con asparagi (turdos, asparagos).
Pollanche grasse (Gallinam altilem).
Frutti di mare cotti (ostreas, cocleas, spondila).
Beccafichi con costolette di capretto e di cignale.
Pasticcetti di pollo (altilia ex-farina involuta).
Beccafichi e tortore contornati da murici.

IN CŒNA (Grosso del Pranzo)

Sommate di scrofe e grugni di cinghiale.
Fricassea di anitre e farquettole.
Lepri e polli arrosto.
Crostata (annula).
Rombo affogato nel vino di Chio.
Vitello arrosto.
Panetti Piceni con uva passa e miele, al forno.

Manca però la *secunda mensa* o *mensa pomaria* o *bellaria*, già iniziata — come si vede — coi panettoni o stiacciate della marca picena. Inquanto ai vini, probabilmente il Falerno, il Cecubo, il Massico, e simili.

Ciò premesso, diremo che la stessa argomentazione o deduzione *a priori*, si debba fare per le liste cibarie di banchetti celebri datisi presso le ricche corti fastose italiane, riferiteci dai vari cronistorici, quali il Corio, il Galvaneo Flamma, il Giulini, il Moriggia, il Calchi, per quelli degli Sforza e dei Visconti di Milano, del Can Grande della Scala a Verona; il Sanudo per i banchetti della serenissima Repubblica Veneta; l'Aliprando per quelli dei Gonzaga di Mantova; le cronache e storie di Matteo Villani, di Dino Compagni, e lo Zibaldone di Messer Rucellai per quelli dati dai Rustici e dai Signori della *Compagnia della Calza* o degli *Ortolani* di Firenze; Gaspare Nadi, il Salimbeni, il Bianchini per i banchetti Bentivoglieschi di Bologna; il Giuliano Passero nei suoi *Giornali*, pel banchetto offerto a Napoli nel 1517, dalla munifica casa d'Aragona nel Castelcapuano, per onorare ed accogliere la formosa Bona Sforza — andata sposa a Sigismundo re di Polonia —; Cristoforo Messisburgo per i numerosi banchetti Estensi di Ferrara e di Modena, illustrati, modernamente, dal testè defunto conte Alberto Gandini; il Vincenzo Cervio ed il cav. Fusoritto da Narni, nel *Trinciante*, per i banchetti Farnesiani e tanti altri per le corti papali e principesche di Roma; per quelle fastose dei Duchi della Rovere di Urbino, dei Farnesi di Parma e Piacenza; dei Doria, dei Fieschi di Genova e finalmente di quella corte Medicea che, dopo essersi i progenitori del Gran-

duca Cosimo I, arricchiti — come il *Mocenigo del pevare* di Venezia — nel commercio delle spezierie e drogherie tratte dall'Oriente (dove un italiano, il più grande viaggiatore del mondo, Marco Polo, aveva indicato la via interna per le Indie Orientali, come Cristoforo Colombo, Amerigo Vespucci — due altri italiani — i più grandi navigatori del mondo, avevano scoperto quella delle Indie Occidentali), le sue pronipoti: Caterina e Maria venivano impalmate dai re di Francia, ben fortunati di farsi indorare — come i duchi d'oggigiorno col denaro dei porcai miliardari di Cicago — il loro blasone Capetingio (si vuole che Ugo Capeto — detto il *Ciapetta* da Dante — fondatore della dinastia reale francese, fosse figlio di un beccaio di Parigi) coi milioni del ricco borghese speziario; o, come re Eduardo III d'Inghilterra, di farsi prestare 900.000 fiorini dai Peruzzi — i Rotschild di quei tempi (XII secolo) — milioni che mai furono restituiti e che ora cogli interessi composti ammonterebbero a vari miliardi.

Fu appunto dall'epoca che le duchesse fiorentine esularono in Francia, per regnarvi da sovrane di bellezza e d'intelletto, che la suntuaria banchettale della corte francese assunse forme più fastose e degne di una sì grande corona, di quanto prima non lo fosse.

Infatti, nel seguito di quelle regine, sia in quello di Caterina de Medici, sposa di Enrico II, figlio di Francesco I, che in quello di Maria de' Medici, sposa di Enrico IV, pervennero da l'Italia (1), cuochi e pasticcieri, gelattieri o sorbettieri, offellieri, confettieri, profumieri, liquoristi, specialmente per confezionare il famoso « Elisir di salute » o Alkermes dei Medici, che Papa Leone X aveva fatto distillare a Roma da alchimisti fiorentini, e ne teneva segreta la ricetta, che venne poi modificata sotto Clemente VII, affidandone la distillazione ad un celebre monaco benedettino d'Orvieto.

Fu dunque Caterina de Medici, la bella ed astuta madre di due monarchi, che recò insieme al fasto delle mense Medicee (dove si mangiava, da più d'un secolo, con posate d'oro finamente cesellate e si beveva, da ciascuno, nel proprio calice d'oro, il vino che versavano i servi da mescirobe o guastadette di cristallo con piedestallo ed altri ornamenti d'argento e d'oro, intarsiati di gemme e pietre preziose, mentre in Francia si mangiava ancora colle dita e si beveva in giro con un nappo solo, e si avevano ancora tondi e piatti di peltro (2)) il lusso della mensa e l'uso di trascrivere la « minuta » — allora detta *Ecriteau* — del pranzo, su pergamene artisticamente miniate, come s'usava da gran tempo a Firenze. Infatti, nella descrizione del sontuoso banchetto che la doviziosa famiglia di mercanti fiorentini dei Salutati offriva ai figliuoli del re di Napoli nel 1470, si legge, fra le altre cose, questa preziosa documentazione: « *Sur la tavola, v'era, tra due convitati, una lista di carta con suso notatovi tutte le vivande ed i vini che dovevano essere serviti in quel convito, ecc.* »

---

(1) *Negli* Essais *del filosofo Montaigne vi è un'intervista con un antico cuoco del Cardinale Caraffa di Roma, che venne al seguito della regina Caterina de Medici, dove parla d'una dotta disgressione, che lo aveva colpito per la logica stringente di quel cuoco emerito, sulla palingenesi delle salse, come ottimi mezzi per aguzzare l'appetito. Il famoso cuoco di Carlo VIII, Pietro Buffet amico del Berni, giunto in Italia, abbandonò il suo signore per acconciarsi a servire Mr. Giovanmatteo Ghiberti, Vescovo di Verona, dove si faceva miglior cucina che presso il re di Francia.*

(2) *Un articolo del regolamento pel servizio della casa di re Enrico VII d'Inghilterra, figlio di Caterina di Francia, nella prima età del XVI secolo, raccomanda d'avere gran cura dei* piatti di legno e dei cucchiai di stagno! *Un viaggiatore francese, Giacomo Lessaige, che fu a Venezia nel 1518, assistendo ad un banchetto del Doge, nota, come una novità — che loda nella sua relazione — il constatare, quale inaudita raffinatezza: che ognuno si servisse d'una forchetta d'argento per portare i pezzi di carne dal piatto alla bocca. Infatti il Sabba da Castiglione fa menzione delle* forchette alla Veneziana. « *Le suppellettili d'oro e d'argento — scrive l'On. Pompeo Molmenti nell'*Emporium *del Giugno 1905 — facevano così sontuosa mostra nelle credenziere, da dar ragione all'ambasciatore Elliano, che nella Dieta d'Augusta nel 1508 destava la gelosia dei principi dell'Impero, facendo notare come, in Venezia, l'uso del vasellame d'oro e d'argento fosse comunissimo, laddove essi, i principi, si cibavano in piatti di terra* ». *Da queste semplici citazioni storiche, traggano certi cuochi un po' più di fierezza, pensando che quando dai nostri ricchi borghesi si mangiava da principi, i principi esteri mangiavano da poveri.*

— che precede quella del 1541, relativa al banchetto offerto, in Regensbourgh, dal duca Enrico di Brunswick al conte Ugo di Monforte, dove sembra che l'anfitrione del banchetto consultasse (come già accennai per l'imperatore romano Nerone) una carta dove il proprio cuoco aveva notato l'ordine delle vivande con la specifica di cadauna.

« Annibal Caro, scrivendo il 29 Luglio 1543 a Monsignor Claudio Tolomei (due autorità linguistiche), d'un banchetto offertogli dal cav. Gandolfo Ischia, sclamava: « *pensate che ci fecero mangiare colla lista!* ».

Del resto, già negli Epularii del 300 e del 400, vi sono designate alcune liste di pranzo, con l'articolo prefisso, come è tornato di moda oggidì anche nella costumanza francese, che adottava quell'elegante arcaismo d'origine italiana.

Nell'*Epulario* di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di S. S. Pio V, cita, tra le altre, nel libro IV, intitolato: **Delle liste,** una minuta del pranzo apprestato a S. S. ed alla Corte Papale, nella domenica di Pasqua, addì XXV aprile 1546, così libellata:

ANTIPASTI: *Uova benedette — Uova miscide alla romana — Agnel benedetto — Testicoli dorati — Capretto arrosto e limone trinciato.*
ALLESSO: *Petto di vitello — Capretto — Piccioni in ginestrata — Salami — Minestra di brodetto e salsa verde.*
FRUTTA: *Torta inerbolata alla fiorentina — Pere stufate — Carciofi — mandolini e finocchio.*

Il Sig. Venanzio Mattei da Camerino, che fu maestro di casa, o qualche cosa di simile, presso i Del Bufalo, i Confalonieri, i Rospigliosi in Roma, 250 anni or sono, essendo papi Flavio Chigi col nome di Alessandro VII, indi Giulio Rospigliosi che fu Clemente IX, ci lasciò stampato un suo *Teatro nobilissimo di scalcheria* che contiene la lista o minuta di alcuni banchetti ordinati ed eseguiti da lui, per apparecchio *a gran Prencipi secondo il variare delle stagioni.* Tra questi, ultimamente, il rinomato letterato e poeta Olindo Guerrini, ne riportava una, di un *Pranzo di magro fatto ad otto cardinali, li 25 marzo 1660, serviti a un piatto* (1) che, per la quantità, dovizia e varietà di vivande, contrasta con quello semplice più sopra citato, desunto dallo Scappi, ma qual s'addice alla frugalità che dovrebbe avere, nella sua mensa, il pastore sommo e vicario del Dio-Uomo, l'umile figlio del falegname di Nazareth.

Ora, non sarebbe troppa presunzione l'affermare che difficilmente altre nazioni potrebbero pubblicare delle liste cibarie o minute anteriori alle nostre, per dimostrare che, per avventura, i francesi siano stati i primi a precederci co' loro *menus*, come certuni vorrebbero far credere.

* * *

Quando gli italiani abbandonarono la loro buona cucina semplice e casalinga, dove un pollo era un pollo; un fagiano, un fagiano; un lepre, un lepre; un pesce era un pesce, la nostra cucina era accreditata anche presso i forestieri; ora che invece divenne un ibridismo, un'*olla podrida*, tutti s'accordano nel constatare la decadenza della cucina italiana appunto per avere voluto troppo imitare la francese.

Conforterò questa mia opinione, citando ancora un passaggio di quello scritto succitato dell'on. Pompeo Molmenti, che varrà a confermare quanto più sopra esponeva:

« Anche a Venezia s'introdusse l'uso del cuoco francese, ma il forestierume trovò resistenza fino agli ultimi tempi presso i vecchi buongustai. I quali si rammaricavano che le vivande fossero mascherate, mescolate e cincischiate con aceto erbe e droghe, in modo che si riconoscevano appena le carni, ed i pesci imbanditi, e finivano col dar colpa ai cuochi francesi di avere guasti gli sto-

(1) Servire a un piatto, *dicevasi quando, come in questa circostanza di pochi convitati, ogni portata si recava in tavola in un piatto solo, anzichè in parecchi.*

machi veneziani con tante salse e brodetti, e specialmente estratti, *nè quali quattro paia di colombi, ridotti a puro brodo appena si trovano* ».

« Questo malvezzo dei nobili fu imitato dalla classe mezzana, perocchè il desiderio di comparire e d'essere tenuti in conto di gente ricca e splendida è contagioso ».

Infatti questo è il solo e vero motivo perchè tanta gente fatua, del nostro bel paese, continua e persevera tuttora, per snobismo ed esoterofilia, nel volere redatte le minute o distinte dei loro pranzi — sopratutto qualora vi assistano degli invitati — in lingua così detta francese, credendo costoro di mangiar meglio, perchè alle polpette, alle frittelle hanno i loro cuochi adattato cento nomi differenti, nobilitando perfino il bicosciotto di castrato, intitolandolo nientemeno che: *baron de Pauillac !....*

*
* *

Ab Jove principium ! dicevano i latini. Cioè: l'esempio deve venire dall'alto, cioè dai Sovrani. Infatti alcuni lo diedero questo esempio: così vediamo l'Imperatore Guglielmo II di Germania, il Re di spagna ed il Re Edoardo VII d'Inghilterra ordinare ai loro ufficiali di bocca e direttori di cucina di redigere le liste cibarie nella lingua nazionale, abbandonando l'uso di quella francese (1). Infatti, le liste della Corte imperiale di Germania sono scritte in tedesco, su cartoncino Bristol, colla semplice cifra imperiale. A bordo dell'*Hohenzollern*, invece, la carta cibaria è fregiata da un'incisione colorata rappresentante lo *yacht*, così pure quelle del Re d'Inghilterra.

In occasione dell'incoronazione del Re Edoardo VII e della Regina Alessandra d'Inghilterra (Agosto 1902), la lista era redatta in lingua inglese e vi primeggiavano le principali vivande nazionali, cominciando dal *Salmon-Trouts, Scotch sauce* (Trota salmonata alla salsa scozzese) con contorno di *new patatoes, cucumbers* (patate nuove, citrinoli), dal *Filet of Beef King Eduard style*, per venire al *pudding* di Yorkshire, ed al *Coronation Cake* della famosa casa Bolland, che ha il segreto di fabbricare pastelli duraturi anche per venti anni.

Anche lo Czar Nicolò I di Russia ha ordinato di abbandonare la lingua francese nelle minute giornaliere, riservandola soltanto pei pranzi di grande apparato, qualora vi assistono principi, am-

---

(1) *I Borboni di Napoli, benchè imparentati ai Borboni francesi, mai non cessarono di far compilare le loro minute di tavola, sia per i pasti di famiglia che diplomatici, in italiano. La raccolta delle minute desunte dall'archivio degli ufficiali di bocca della corte borbonica di Napoli, e nella maggior parte libellate in buona lingua italiana da Nicolò Tarantino capo cuoco di Ferdinando III e di Francesco II di Borbone, ne sono la prova.*

Ne citiamo quattro per suffragare la nostra asserzione, desunte dalla detta raccolta:

COLAZIONE.

Pizza rustica
Lacerto glassato con legumi
Polli arrosto - Insalata verde
Pasticcetti col rhum.

PRANZO.

Minestra di carciofi con crostini
Roselline di vitella allo scarlatto
Capponi allessati con spinaci
Fagiani freddi con salsa scura
Insalata di pomodoro con maionese
Verdure miste alla Macedone
Timballo di frutti siroppati
Gelato di crema alla Posillipo.

COLAZIONE.

Maccheroni di zita con ricotta
Fritto d'anguilline di pollo con carciofi
Fracoste con patate al sugo - Insalata incappucciata
Torte di fragole.

PRANZO.

Minestra d'orzo legata
Prosciutto caldo di Avellino
Tortelline di ricotta
Beccaccie allo spiedo - Insalate miste
Sparagi di Sorrento; salsa bianca
Cialdoni alla siciliana.

Napoli, Settembre 1857.

basciatori, ministri od altri personaggi ufficiali esteri. Egli, anzi, ha voluto mettere alla moda, da poco tempo, un cartoncino dorato, per *menu*, nello stile di Luigi XV, fregiato da un artistico monogramma.

Il Sultano, ora detronizzato, non era mai contento delle minute che gli presenta il *Silihdar Agà* e le modificava a suo capriccio ; il « Gran Signore » apprezzava soltanto la cucina francese, quantunque il suo esercito di cuochi fosse composto esclusivamente di tedeschi.

I Sovrani d'Austria e di Svezia lasciano simili cure letterario-gastronomiche, della redazione delle minute, ai direttori di cucina.

L'illustre pubblicista, senatore con Gino Cittadella di Vigodarzere, in un suo brillante articolo comparso pochi anni or sono in un giornale veneto, narrava, a proposito di redazione di liste cibarie, l'aneddoto seguente che volentieri riferisco :

« Pel Congresso scientifico del 1847, Riccardo Cobden arriva a Venezia. Lodovico Pasini, uno dei segretari del Congresso, che ingegno potente non sdegnava fruttuose meditazioni di Vatel, prepara la minuta in piena regola, ma un amico suo intimo gliela scarta di botto, e vi sostituisce *el broëto alla ciozota, i risi e bisi, el figà alla sbrodega, la carne pastizada, i becafighi co' la polentina, el budin alla Goldoni, e la pana coi storti*. E il pranzo fa chiasso, e il principe di Canino gode a crepapancia di avere abbandonato, per un giorno, il codice che reggimentava le Tuilleries, Versailles e Fontainebleau, sia che mangiassero i Borboni, gli Orleans o i Bonaparte ».

Così a Venezia s'ebbe, per la prima volta, l'idea — diciamola pure patriottica — di sostituire alle esotiche denominazioni di vivande — sovente di pura origine italiana — quelle più geniali, inspirate da un certo qual sentimento di folklorismo regionale.

Venezia vanta pure il primato, per la parte artistica, nel disegnare i cartelli delle liste cibarie, e, come c'informa il prefato conte Gino Vigodarzere :

« La eleganza dei cartoncini delle liste cibarie trovò un soccorso artistico notevole, così da esserne — anche sotto questo aspetto — interessante la collezione. Ma forse i più belli, disegnati dal Prosdocimi, rimangono quelli dei pranzi dati a Milano e a Venezia dallo sventurato arciduca Ferdinando Massimiliano, imperatore del Messico ».

Nè mancarono, specialmente in questi ultimi anni, i letterati e gli eruditi, in fatto di gastronomia, che si compiacquero di « ritornare all'antico », anzi « all'arcaico », redigendo liste cibarie in latino ed in italiano trecentista, come son lieto di trascriverne alcune da sottomettere all'apprezzamento dei lettori di questo libro.

La prima per ordine di data è quella redatta dall'illustre mio amico prof. Giuseppe Fumagalli, già Prefetto della Biblioteca Nazionale di Brera ed attualmente di quella Estense di Modena — autore di varii articoli concernenti la cucinaria medioevale e sugli usi e costumi banchettali, anche moderni, nelle varie feste regionali della nostra penisola — stampato su carta imitante quelle prime fatte a mano, — che sembra tela graticolata — con caratteri di tipo antico, elzeviriano e italico, ed una xilografia — come testata — desunta dagli incunabuli delle prime impressioni.

Ecco il testo di detto cartello, nello stile dell'epoca quattrocentesca :

XXV SETTEMBRE MDCCCXXXXVII.

CENA CHE FARANNO LI SIGNORI BIBLIOTHECARI E BIBLIOGRAPHI ALLA HOSTERIA ALL'INSEGNA DI MILANO, DI M. GIOSEFFO PASSERO TODESCO, A MEZZA HORA DI NOTTE.

Ostreghe in la sua guscia ben acconcie,
Potagetto di gambari alla Franzese,
Salmone allesso con savore giallo ò salsa di melangoli,
Gigotto di manzo tagliato in fette e servito così caldo con fasioletti, piselli, fonghi, cipolle e altri miscugli,
Coste di abbacchio fritte et poi servite con suo sapore,

Pasticcio di ficato d'oca in suo gielo con tartuffoli,
Carcioffi in tegghia ripieni di zinna di vaccina ben pesta, con cascio, pevere et erbe oleose,
Fagiani e pernici arrostite allo spedo, servite con insalata di endivia,
Gielo di latte alla Napolitana,
Torta ammarzapanata aggiacciata di zuccaro,
Pecorini, parmeggiano e altri formaggi,
Peri e pomi di più sorti, persiche duracine e apertore, uva fresca, ετ.,
Confettioni, pasticetti ετ.,
Negro beveraggio in lingua turchesca detto caffè.

Et bevaranno :

Vino bianco Franzese, detto Sciablì,
Vino rosso della Rocca Senzacqua,
Vino de Barolo vecchissimo,
Vino Franzese di Sciampagna,
Acquavita di Cognacco, ετ.

PROSIT.

Il secondo, in latino, lo stralcio da un numero del *Resto del Carlino* di Bologna, in data del 2 Luglio 1889, proveniente da una corrispondenza da Pesaro, sotto il titolo di :

UN BANCHETTO OFFERTO DA XIMENES.

Ieri sera il comm. Ximenes, l'artista eletto, reduce dai trionfi di Peveragno, non dimenticando di essere anche cittadino di Pesaro, ha offerto ai suoi amici un banchetto che fu servito agli Orti Giulî nel teatrino Verdi. Le tavole ornate di fiori occupavano la platea, e nei palchetti vi erano lampioncini a colori. Nel centro della platea sorgeva un trionfo di verdura che terminava con una lucentissima fiamma ad acetilene.

Un indovinatissimo arco di trionfo si ergeva sul mezzo della tavola adorna di fiori.

Ecco la minuta del pranzo.

DOMI HECTORIS XIMENES VESCITUR.

Jusculum confusio cum piscibus ad pesarensem patriam Rossini magni viri musicorum.
Gallinaceus pullus ad lycopersicum solanaque panormitano more ad parnisianam vesperorum urbs.
Caro bovis iosta barbarorum civiliumque cibaria.
Dulces in fundo.
Formasium ducalis urbinatium Raphaelli artium alma mater urbis.
Fructus variatis fragrantes, Isaura Metaureque valle.
Coffea arabica.
Lycores nectar deorum romanorumque delectis.

Hortibus Juliis Martes Sestas Calenda Julias MDCCCXCIX.

Il terzo, dettato pure in latino, anch'esso piuttosto maccheronico, come quello impiegato dal mantovano Matteo Folengo, detto Merlin Coccaio, nel suo celebre *Convivium* della I[a] *Macaronea* del suo poema *Baldus* — venne redatto dall'avvocato Pacifico Levi, gentile poeta e fino umorista modenese, per la geniale riunione a banchetto ch'ebbe luogo nello stesso anno, a Modena, tra gli avvocati e procuratori di quel Foro, per l'inaugurazione dell'anno giuridico, all'*Albergo Centrale* diretto dal suo proprietario Gnoli. Ecco la « minuta » :

IN CENTRALI TABERNA.

Ne convenientes ad prandium, sive magnassam, quo, vel qua Advocatorum et Procuratorum mutinensium praesules juridici anni inaugurationem solemniter celebrant, ignorent quid devoraturi sint, haec prandii, vel magnassae, Minuta proditur.

Risottum, ut aiunt ad finantiariam, fegatinis et pulli regaliis diligentissime conditum (1).
Parva pastilia, pulli croqueta, et alia frictorum genera, romana arte pertractata.
Parva parvi tacci galanta, cum parva gelata.
Pharaonae et vituli inaxata caro.
Viridia oluscola speciali salsa condita.
Carlotta anglica arte confecta.
Fructus et casei.
Arabica potio et liquores.
Nectaerea vina in Etruria, Sorbarea et Tiberi in insula prodita sub Consule Manlio.

Tralascio quella, non meno originale ed umoristica, redatta dalla « Società Artisti e Patriottica » di Milano, in occasione del banchetto datosi, nella stagione del Carnevalone Ambrosiano del 1905, pel millenario del zafferanico risotto, ossia *risum optimum* come l'ebbe a definire, appena gustato, l'Imperatore Federico I di Lamagna, detto Barbarossa, perchè mi renderei oltremodo prolisso.

Però stimo bene aggiungere, ancora, alla colezione delle *Informationes* vivandarie redatte in latino, quella dettata dall'illustre prof. Guido Baccelli, nell'aprile 1908, in occasione del ricevimento, a Roma, di una missione archeologica:

PRANDIUM.

Jus duplex comsumptus Francilloniœ dicatum.
Spumas pernœ Yorki suis, more Petrociensis.
Assum vitulinum more Lutetiœ.
Calidus frigidus coturniculicarum moderno more.
Pullastra Bressana inhastata et igni percocta.
Nipponica conditura indivia.
Asparagi Argentoliensis cum virginea conditura.
Caseum gelidum more Italiœ.
Parva Regicula.
Festucas caseî Chesteri.
Mensa Pomaria.

* * *

Osserverò che, malgrado questi nobili e ben intesi tentativi, ma troppo rari e sporadici per costituire una vera protesta nazionale, tuttavia i nostri cuochi credono di sollevarsi redigendo le loro minute in francese; mentre invece commettono un doppio errore: contro la lingua nazionale — che non dovrebbero trattare come un « picchiato » qualsiasi — contro loro stessi, poichè danno buono in mano ai loro colleghi d'oltr'alpe, di considerare i cuochi italiani come di secondo rango, appunto come fanno gl'impresarii teatrali, annunziando le prime ballerine assolute, sotto la qualifica di « rango francese », mentre le seconde vengono considerate di « rango italiano », malgrado che l'arte di Tersicore sia puramente d'origine italiana, dove la Taglioni, la Cerrito, Barberina Campanini, e Appollonio ed Augusto Vestri furono gli astri più luminosi.

(1) *L'enunciazione della guarnitura, quì, si capisce, è maccheronica, perchè la cucina romana già impiegava le rigaglie di pollo, che denominavansi* Zizeria pullorum, *e che i francesi chiamavano* Beatilles.

Infatti, nel marzo 1900, molti giornali di Francia e d'Italia, riferivano la chiacchierata di M. Docquet, direttore delle cucine della baronessa Hirsch a Parigi e presidente del *Deuxième salon culinaire international* di quella capitale. Questo *chef*, intervistato, come tutte le celebrità del momento, dal cronista parigino del *Temps*, Adolfo Brisson, ne otteneva un lungo colloquio, dove dopo avere Mr. Docquet dimostrato la continua decadenza della buona tavola per colpa dei signori padroni, e specialmente delle Signore che mangiano oggigiorno troppo in fretta, senza ben assaporare ed apprezzare le vivande, perchè ognora occupate a cambiar *toilettes*, collo scopo di prendere parte a tante e molteplici distrazioni sportive e di beneficenza, spettacoli, ecc., se la prende coi *garden party* e coi *five o' clock*, che non servono altro che a mozzare l'appetito ; poichè colà, oltre il *thè* ed i biscotti secchi, quei signori si impinzano di *sandwichs*, di pastelli di fegato grasso, di carni fredde, laonde il momento del vero pranzo non ha più nessuna attrattiva sugli stomachi ripieni di cibi indigesti.

Però, dopo queste giuste riflessioni, venendo a parlare delle doti degustative, attribuiva specialmente ai cuochi francesi il così detto « gusto netto », e conchiudeva che la cucina francese rimane e rimarrà, *en dépit des envieux, sans rivales au monde!*...

Perciò i cuochi e mastri di casa italiani cessino di fornire più altre penne alla maggior parte di questi pavoni, per fare più ampia la ruota, e comincino a dimostrare, primieramente, nelle loro minute, che possedono una terminologia culinaria nazionale adatta, e cerchino di far valere, il più che possibile, le loro vivande e intingoli nazionali, e non attribuirli — come si fa sovente — alla cucina di altri paesi. Continuino a riformare le antiche nostre vivande loristiche adattandole ai palati contemporanei, ed anche s'ingegnino d'inventare altri nuovi ed ottimi manicaretti. Riflettano, a questo proposito, quanto scriveva Federico il Grande di Prussia, in una lettera indirizzata, nel 1873, al grande naturalista reggio-emiliano, Lazzaro Spallanzani : « *un nuovo intingolo riesce più grato d'una nuova scoperta scientifica* ».

Sentenza che Brillant-Savarin ripeteva nei suoi XX aforismi, e precisamente nel IX, in questi termini : « La scoperta d'una nuova vivanda reca più soddisfazione, pel benessere dell'umanità, che non la scoperta di una stella ».

La riforma iniziata da S. M. il Re d'Italia.

L'alba dell'anno 1908 venne salutata in Italia da un *mutoproprio* di S. M. il Re d'Italia, Vittorio Emanuele III, che stabiliva dover essere, d'ora innanzi, le liste cibarie di Corte compilate in lingua nazionale, adottando una terminologia possibilmente italiana per le vivande che verrebbero inscritte in quelle liste o minute. Anzi una commissione di accademici della Crusca e di altri glottologhi venne appositamente incaricata da S. M. il Re per trasformare alcuni termini e neologismi gastronomici francesi in altri corrispondenti italiani. Questi si accinsero all'opera, non sdegnando anche d'interpellare illustri cuochi ed eruditi pratici nella disciplina gastronomo-culinaria, affinchè questi nuovi termini corrispondessero esattamente alla vera designazione della vivanda enunciata, sia per la conforme manipolazione degli ingredienti basilari, sia per la maniera con la quale s'estrinsecava e veniva presentata ai convitati.

L'opera eminentemente patriottica ed unitaria, dopo i primi inevitabili contrasti che furono sormontati vittoriosamente, s'avviò sui floridi sentier della speranza — per dirla alla Manzoniana — e venne coronata da un grande successo, ottenendo il plauso universale, anzi un vero plebiscito di stima e di approvazione dalla grandissima maggioranza degli italiani, che salutò, nella riforma voluta dal suo Re, una importante affermazione di dignità nazionale e d'integrazione di un concetto unitario da tanto tempo desiderata.

A questo proposito, il collega Gabrielli, nel giornale *Il Piccolo della sera*, scriveva, a quell'epoca, questo suo giudizio, che sono ben lieto di ricordare in questo libro che costituisce, falsa modestia a parte, la più completa metodologia d'arte culinaria moderna che siasi finora pubblicata in Italia.

« Interprete dello spirito nazionale, Vittorio Emanuele III ha dimostrato d'essere, anche in questi giorni, con una iniziativa da tutti lodata, quella di far sostituire la lingua italiana alla francese nella lista delle vivande per la sua mensa. Si ricorda che da principio la cosa suscitò qualche imbarazzo in Casa Reale, non sapendosi come battezzare con nome nostrano certe pietanze; il Re sorrideva a questi imbarazzi e dava consigli egli stesso. E ad un gentiluomo di Corte così spiegava la sua idea: « L'Italia ha una lingua propria, ricca e melodiosissima; per quale ragione dobbiamo, per un malinteso criterio della moda, ricorrere ad idiomi stranieri?

— Ora la moda — osservò l'interlocutore — grazie all'ordine della Maestà Vostra cambierà.

— E sarà bene — replicò il Re — dobbiamo difendere, sempre, il patrimonio della nostra italianità ».

Ed egli lo dimostrò, non solo limitandosi a quello principalissimo della lingua — che, come sentenziò Edgardo Quinet, (dimostratosi sempre un vero amico dell'Italia): « vale un popolo » — ma estendendo la sua Regale ed Alta Protezione ai prodotti agricoli ed industriali del paese; anzi, con saggio criterio di giustizia distribuitiva, delle varie regioni, specialmente per quanto si riferisce all'industria agricola, non ammettendo alla sua mensa che vini italiani, come fermamente dimostrò recentemente, a proposito del varo della Regia Nave « Regina Elena », opponendosi che venisse battezzata con sciampagna francese ed insistendo che venisse recata, invece, una bottiglia di quello italiano.

Così, anche per virtù e fermezza di proposito d'un saggio Re sabaudo, la terra di Enotrio, ed i vini immortalati del ditirambo del salace archiatra dei Gran Duchi Ferdinando II e Cosimo III di Toscana, Francesco Redi (un cruscante come l'Averani) venne ritornata al suo antico fastigio, preconizzando un prossimo futuro avvento del *Trionfo di Bacco*, non solo in Toscana, non solo in Italia, ma anche all'estero, particolarmente nella lontana terra di quel nuovo mondo divinato dal genio di Cristoforo Colombo, ed esplorato dai grandi navigatori italiani: Amerigo Vespucci, Giovanni e Sebastiano Caboto, Francesco Antonio Pigafetta, che per il primo compiè un giro completo di circumnavigazione intorno al mondo.

* * *

Abbiamo accennato alle difficoltà linguistiche per creare alcuni pochi neologismi moderni (poichè come per i termini musicali, così, pure, per la terminologia e nomenclatura cucinaria, l'Italia, essendo stata per varî secoli, maestra e domina delle altre nazioni, perciò non c'era bisogno, per gli antichi termini, che di esumare quelli impiegati dagli aurei trattatisti del nostro glorioso Risorgimento), che corrispondessero a nuove vivande o ad alcuni attrezzi di cucina o di mensa di moderna invenzione; e queste difficoltà, come dissi, vennero facilmente superate colla buona volontà e lo studio di illustri glottologhi da S. M. invitati a costituirsi in Comitato di revisione delle Liste cibarie della Convivaria di Corte.

A questo proposito, mi piace citare ciò che Brillat Savarin scrive nella Prefazione del suo trattato di *Fisiologia del Gusto*:

« *Io conosco, più o meno bene, cinque lingue viventi; il che mi costituisce un repertorio immenso di parole di tutte le lingue.*

« *Quand'io ho bisogno d'una espressione, e che non la trovo punto nella casella francese, la tolgo dalla casella vicina; d'onde la necessità, pel lettore, di tradurmi e d'indovinarmi: è il suo destino.*

« *Io potrei ben fare altrimenti, ma ne sono impedito per uno spirito di sistema al quale io tengo d'una maniera invincibile.*

« *Io sono intimamente persuaso che la lingua francese, di cui mi servo, è* comparativamente povera. *Che fare in questo stato? Torre ad imprestito o rubare.*

« *Io faccio l'uno e l'altro, conciossiachè questi prestiti non sono soggetti a restituzione e che il furto di parole non è punito dal codice penale* ».

Tra le altre espressioni ch'egli ha preso ad imprestito dalle varie lingue, cita il verbo inglese *to sip*, che significa *bere a piccole riprese* (in italiano si direbbe meglio *a sorsi*), ch'egli tradusse *siroter*. Ebbene la lingua italiana — che secondo taluni sarebbe tanto povera — ha: *centellare*, *centellinare*, *sorsare*, *sorseggiare*, *sorsettinare*, e chi più ne ha più ne metta.

Quindi, dopo di avere fatta la sua professione di fede come partigiano dei *neologisti* ed anche dei *romantici*, loda i popoli del nord — specialmente gl'inglesi — il di cui genio non si trova mai nell'imbarazzo per l'espressione; egli crea o prende all'imprestito. Noi italiani, invece, rifuggiamo dal fucinare nuovi vocaboli, e questo misoneismo ci venne tramandato dai nostri avi, che trovando un largo patrimonio linguistico, per quei tempi, ripugnarono dall'accrescerlo quando cominciava a scarseggiare e cadere nell'inopia, di fronte all'evoluzione della civiltà e dei nuovi bisogni sociali, che il movimento storico andava creando od inventando, come: nuove macchine, utensili, e nuove vivande e manipolazioni di queste, necessitando

una terminologia adeguata e corrispondente alla loro natura, origine, scopo, impiego, oppure alle qualità o doti intrinseche che ai loro prodotti erano inerenti od affini.

Arricchiamo dunque la nostra lingua con neologismi sani e adatti, o presi anche ad imprestito da altre lingue se vogliamo che la nostra — la quale si dibatte tuttora in tutto l'oriente (ossia in quel « levante » d'onde lo spirito intraprendente e commerciale dei mercanti veneti, liguri e toscani, trasse enormi ricchezze) contro più coraggiose iniziative — ritorni all'antico splendore.

Ricordiamo che il sommo Leonardo da Vinci — l'artista più eclettico e d'ingegno multiforme che sia mai esistito al mondo, — nei suoi molteplici e svariati scritti, italianizzava tutti i vocaboli che non trovava già italianizzati dal latino, ed in ciò fare ottemperava all'aurea sentenza che dettava Nicolò Machiavelli nel suo *Dialogo della lingua*, che dice:

« Quella lingua si chiama d'una patria, la quale converte i vocaboli ch'ella ha accattati da altri nell'uso suo, ed è si potente, che i vocaboli accattati non la disordinano, ma ella disordina loro, perchè quello ch'ella reca da altri, lo tira a sè in modo che par suo ».

Ma sarà un gran pregio dell'opera di questa cronistoria della Cucina e della Mensa italiana il riferire l'aspra battaglia, in gran parte a base di logicomachie e di bizantinismo polemico, che s'ingaggiò, fin dai primi albori dell'anno 1908, intorno alla corrispondente traduzione della parola *Menu*. Questo dibattito, che ebbe persino una eco nelle vetuste sale conventuali dell'Accademia della Crusca, appassionò i più illustri umanisti e letterati d'Italia, come dirò in seguito, il che dimostra — a prova lampante — quale intenso interesse abbia destato l'accennata riforma iniziata e strenuamente condotta dal nostro Re. Cominciamo dalla accademia della Crusca, la quale, nella sua seduta in data del 12 gennaio 1908, per l'organo del suo segretario, prof. Guido Mazzoni, sulla questione agitatasi sulla parola *menu*, faceva rispondere: « che la Crusca non usa intervenire nei dibattiti se non quando è interrogata da chi ne abbia autorità. Sulla parola « menu », e su tutta quanta la nomenclatura dei pranzi ufficiali, la Crusca ebbe l'onore di rispondere a Sua Maestà il Re, che scrisse interpellandola in proposito, dando un nobile esempio di rispetto alla lingua nazionale, cosicchè una piccola controversia si è alzata a una bella affermazione di sentimenti che piace scorgere, anche per le minime cose, in Vittorio Emanuele III ».

Il Re, dopo la risposta data dall'Accademia, decise dapprima di abolire la parola *menu*, accettando di sostituirla con la parola italiana *lista*.

Quindi, come vedremo, preferì di adottare l'antica dicitura dei metodologisti italiani, come lo Scappi, già in uso nelle Liste cibarie dei banchetti del Rinascimento italiano presso le Corti dei doviziosi principi delle varie regioni d'Italia, intestando la Lista o Minuta vivandaria colla semplice indicazione di: *Pranzo*, oppure di *Colazione*, e, nel caso occorrente, anche di *Cena*, seguita dai particolari soliti per indicare la data, l'ubicazione, e designare in quale occorrenza festiva o solenne, oppure a quale Personaggio od alto Corpo, nazionale od estero, il convito era da S. M. o dalle LL. MM. offerto

E questa dicitura d'intestazione, d'altronde la più razionale e tradizionalmente ammessa nelle usanze o protocollo delle Corti antiche italiane, è quella che venne pure accettata, se non dalla generalità — perchè lo snobismo della maggioranza delle nostre case signorili e la smania per l'esoterismo gallico sono troppo radicati per svellerli, fosse pure dopo l'esempio dato dal Re — almeno da una gran parte di persone cui non fa velo, nella loro missione di Anfitrioni, la secolare abitudine di vedere elencate, nei loro cartoncini stemmati, la serie delle più gustose vivande, in qualsiasi altra lingua: francese, inglese, russa, tedesca, e persino turca, eccetto che italiana. Basti dire che, pochi mesi dopo quella iniziata riforma Reale, una Eccellenza, borghese, Ministro degli affari Esteri di S. M. il Re d'Italia, offriva un pranzo ad un ambasciatore di una Potenza amica, al di là dell'amaro Adriatico — per dirla alla D'Annunziana — sfoggiando, sul dorato bristolino, un *Menu* libellato alla francese.

* * *

Dopo la risposta — diremo alla Ponzio Pilato — del segretario dell'Accademia della Crusca, il *Giornale d'Italia* apriva, nelle sue colonne, il posto ad un *referendum*, che dopo pochi giorni dovette affrettarsi di chiudere, tanta era fitta, continua ed insistente la pioggia di lettere che sulla vessata questione gli pervenivano da tutte le parti d'Italia. Oh beato paese di letterati!...

Olindo Guerrini, l'argutissimo scrittore che seppe così piacevolmente dar la baia agl'italiani inventando l'esistenza d'un morto nella personalità del poeta Lorenzo Stecchetti, scende anche lui in lizza con la seguente lettera, che secondo noi taglia la testa al toro: lettera della quale il *Giornale d'Italia* gli è gratissimo.

On. Signore,

Leggo nel suo ed in altri giornali che il Re ha ordinato di redigere il *menu* dei suoi pranzi in lingua italiana e non più francese, e tutti dicono che ha fatto benissimo. Ella però ha un dubbio del quale chiede la soluzione all'Accademia della Crusca. Come si tradurrà in italiano la stessa parola *menu*?

Nel senso di lista delle vivande, la parola non deve essere molto antica nemmeno in francese. L'esempio più vecchio che ne registri il Littrè, è del Marmontel. In italiano, *lista* è antipatico perchè ricorda il conto da pagare, *elenco* è troppo solenne e cattedratico, *minuta* è di italianità dubbia, specie in questo significato. O dunque, come si fa?

Si fa come facevano i nostri antichi.

Cristoforo Messisburgo, cuoco del duca Alfonso di Ferrara, intitola gli elenchi delle vivande così: *Desinare (o cena o colazione) data dal Duca ecc., al signor Gran Commendatore, ecc.* — Bartolomeo Scappi, cuoco di Paolo V, quel *Burghesius* così superbamente inscritto sopra il frontone di S. Pietro, fa lo stesso, salvo che invece di *desinare* dice *pranzo*. Il Romoli, detto il Panunto, non varia altro che nel nome che, per lui, è *Convito*. Lo Stefani, cuoco del Duca di Mantova, procede allo stesso modo, ma dice *Banchetto*, parola oggi troppo abusata. Il Vassalli dice *Banchetto* anche lui. *Pranzo* dice il Mattei da Camerino ed altre volte *Banchetto* come il Latini, *esercitato nel servizio di vari Porporati e Prencipi grandi*. Il Tanari dice *Pranzo;* e nel Frugoli, lucchese, e nel Giegher, *trinciante dell'Ill.ma Natione Alemanna in Padova*, appare la parola *lista*. Coi settecentisti Corrado e Cavalcanti abbiamo *minuta*, di evidente importazione francese, e finisco per non essere importuno.

Per tornare dunque all'antico modo italiano, io direi che si potesse scrivere, nel cartoncino, così, per esempio: « *Pranzo offerto da S. M. il Re d'Italia al Corpo Diplomatico il... 1908* » e qui attaccare la enumerazione delle vivande, lasciando nella loro lingua nativa quelle che sono esotiche, specialmente i vini (*Champagne, Bordeaux, Xeres, Rudesheimer*, ecc.) e traducendo in italiano quel che sia traducibile, senza l'affettazione di quei puristi che traducevano *Godefroi de Bouillon* per Goffredo del Brodo. Sfuggirei anche la moda, che in Francia accenna già a decadere, di far precedere l'articolo alla vivanda come: *Le quaglie arrosto; le pernici allo Champagne*, riservando l'articolo alle vivande cui sta bene una indicazione tipografica, come: *Il cignale di San Rossore; il camoscio di Valsavaranche*, ecc.

Pel banchetto di chiusura in Napoli del XVI Congresso della « Dante », la elencazione delle vivande fu affidata a Benedetto Croce ed a Francesco Torraca che adottarono l'indicazione di *Lista dei cibi*. Il *poulet rôti* venne tradotto *pollo allo schidione*.

Ma finisco la chiaccherata archeologica e culinaria, colla quale ho voluto ricordare gli usi italiani antichi e non già metter il naso nei fatti di chi è buon padrone in casa sua. È un argomento futile, lo capisco, ma poichè siamo in riga di italianità, perchè non ci potrebbero pensare, correggendomi se occorre, i cuochi, i maestri di casa, i padroni tutti?

Mi scusi e mi creda

Suo dev.mo
OLINDO GUERRINI.

Il signor Michetti, capo cuoco dello *Splendid Hôtel* di Roma, propone, a sua volta, un *referendum* da aprirsi fra tutti i cuochi, capicuochi, e mastri d'oste italiani. Un altro signore, riferendosi a un passo di Annibal Caro, vuole usata la parola *lista*. Da Fiesole — « antica sede della gente fiorentina » — un assiduo acutamente dice che *menu* è « una cosa sottile, piccola, ma minuta » e per *minuta* appunto si schiera.

G. B. Ballesio, in persona, direttore della *Gazzetta Ufficiale*, rileva, non meno profondamente, come a molte altre simili necessità dell'uso moderno soccorra quel provvidenziale volume che s'intitola *Fraseologia Moderna*, suggerendo, tra l'altre, la parola *distinta*.

Intervennero anche a prendere parte nel suddetto referendum varie personalità eminenti nel campo pratico dell'Arte di Apicio, e son lieto di numerare tra queste distinte persone, il collega ed amico cav. Adolfo Giaquinto, direttore proprietario del più antico e migliore giornale cucinario: *Il Messaggero della Cucina* di Roma; e, come il Belli, arguto poeta romanesco; Sebastiano Alicata, altro cuoco valente dello *Splendid-Hôtel*; Giovanni Frosini, uno dei primi propagandisti in favore della terminologia italiana da sostituirsi a quella francese, e vari altri che, tanto nelle colonne del prefato *Messaggero della cucina*, quanto E. Romagnoli in quello della *Cucina Moderna* di Genova, sostennero, in un *referendum* tra cuochi, di sostituire *Gastronota* alla parola *menu*, che, per me, quale Direttore della *Rivista Italiana d'Arte Culinaria*, non credetti bene di accettare, come quella che, oltre all'ibridismo greco-latino non corrispondente ad un neologismo moderno, non significherebbe altro che la « nota del ventre ». Perciò avrei piuttosto preferito quell'altra sostituzione proposta, non ricordo più da chi, che dice: *Vivandonota* (1). Io, però, usai sempre *Lista cibaria*.

E, posto che nella foga di narrare mi son lasciato sfuggire il mio modesto *Quos Ego!* — che non pretendo punto intonare a quello virgiliano di Nettuno irritato contro i venti — citerò, a titolo di documentazione dell'elegante dibattito, il magistrale intervento del poeta e sommo letterato prof. Francesco Pa-

(1) *Tantopiù che dall'antica* vivenda, *i francesi ricavarono la parola* viande, *e gl'italiani la parola, d'uso comune*, vivanda; *come pure quelle composte: vivandiera, provianda, provenda, prebenda, ecc.*

stonchi del quale riferivo i brani più salienti del suo magistrale articolo intitolato: *È la signora Lingua Italiana che parla*, comparso nel *Corriere della Sera* di Milano, in data del 10 gennaio 1908, pubblicandoli nella suddetta *Rivista Italiana d'Arte Culinaria* da me diretta.

Il prof. Pastonchi, con felice prosopopea, finge che una signora — vestita bizzarramente, ed ammantata con uno serico mantello a fiorami, variato di pietre preziose e frangiato d'oro, ma con molti schizzi di fango, e stinture di polvere... e, sotto, una veste di colori diversi, a rattoppi e a sbrindelli, quì di seta, là di panno ruvido, come cucita insieme per burla da un rigattiere da teatro... — venga a trovarlo nel suo eremo di Grugliasco, e, dopo avere palesato l'essere suo, cioè aver dichiarato essere la Lingua Italiana in persona, confida al poeta di *Giostra d'amore*, di *Oltre l'umana gioia*, e di tanti altri leggiadri carmi, i suoi crucci; si lamenta principalmente dell'oblìo in cui per tanti anni la lasciarono, tanto da essere ignorata dalla maggior parte degli italiani; quindi affrontando la questione per la quale venne « in questi ultimi giorni frastornata » (cioè per la questione della traduzione italiana della parola *menu*) manifesta la sua gioia per essere stata tirata dall'oblìo dal Re d'Italia, e, dopo tanti anni, essere ritornata a diventare idioma ufficiale di Corte, per quanto, come lingua, in un servizio « di bocca ». Ma cediamo la parola alla signora Lingua Italiana, che, giunta a questo punto del suo colloquio col vate ligure, prosegue nel suo discorso:

« Infine, mentirei, se ti dicessi che l'origine non mi abbia fatto dare un balzo di gioia. Sai, un Re d'Italia che si occupa di me... son cose insolite e commoventi. Non c'ero avvezza e non me l'aspettavo. Un tempo lontano andavo a Corte quando l'Italia non esisteva che per la mia virtù e stava divisa a pezzi come la veste che io porto. Allora qualche principotto, qualche ducastro mi prediligeva, e col favore di certa gente, tra estrosa e dotta, mi accoglieva con una larghezza piacente e anche festosa. Ma, dopo, i re — in tutt'altra faccenda affaccendati — non mostravano più d'avermi a mente. Ora, di colpo... il Re mi vuole a nominare le sue vivande, fino ad oggi superbe dei lor nomi gallici. È un principio umile, ma, se ci rifletti, piacevolissimo. Entro per la bocca, solletico il palato, sazio gli stomachi... Non saprei come eccitare in maniera più agitata la fantasia dei moderni... Riprendo gli uomini per la gola. Certo, sarò così più ascoltata che se tentassi una introduzione per mezzo delle circolari ministeriali. Hai visto anche al banchetto per Giannino? (*intendi Traversa, il rinomato commediografo, N. d. D.r A. C.*). *Spinaci* con un *c* solo! Che delizia, anche se non erano alla francese, cioè « latteggiati al passatello », come direbbe il mio ineffabile Raffaellino Fornaciari! Che schiocco di lingua devono aver salivato i buoni puristi!...

« Tornando al dettato, un re che mi vuole alla sua mensa... capirai... che è cosa da tenersene. Sono popolana è vero: nata dal popolo; ma che vuoi? — fa un certo effetto sentirsi accarezzare da un re! Ma quei terribili giornalisti, non mi hanno permesso di crogiolarmi la mia piccola gioia in pace; e, subito, mi hanno scatenato contro la smania pettegola del gran pubblico: scompigliandomi l'Italia per una sola parola. O grande anima del Bembo! nominiamo pure italicamente le vivande; ma come chiameremo — Dio dei cieli! — il *menu*?

« Su, Lingua Italiana, sprizza dal tuo segreto il vocabolo acconcio: su insegnaci la memoria della nostra grandezza, tu la più bella, tu la più ricca, tu la più cara, tu l'unica, tu la nostra sempre adorata per la gloria di Dante e di noi! Che ci offri tu, dunque? *Lista*? Ma è generico. *Distinta*? Ma è anche generico. *Elenco*? *Nota*? Tutti l'ugual colpa.

« *Minuta*? No: non suona bene: è una cattiva approssimazione, un omaggio di sghembo al bandito *menu*! E perchè non si farebbe a meno di tutto ciò, scrivendo semplicemente *colazione, pranzo, cena*? Usarono già ben così un tempo. Eppure.... *lista* porta il suffragio di qualche antico. Il tale del buon secolo diceva appunto che « la lista dei cibi avrebbe dato il gorgoglio a un moribondo » e il cotale, notissimo come buon parlante, disse anche *lista* in un invito.... *eccetera*....

« Spero bene che tu mi onorerai col credere che in tutta l'ardua questionciuccia, io non ho mai aperto bocca, se non per gridare, frugata dall'uno, stiracchiata dall'altro, lacerata da un terzo.....

« Io mi ci divertirei un mondo se potessi starmene in disparte a goder la disputa: ma quei forsennati mi ci tiran dentro per i capelli. E pensa che mi dolgono ancora sulle braccia i lividi per quella famosa dibattuta sul pane che « cricchia », « crocchia », « scrocchia », « stride » e simili scorticature. Il buon Edmondo (*intendi De Amicis, N. d. D.r A. C.*) ne cerchi, se la trova perdonanza!

« Ma questa volta mi meraviglia non poco che si siano acquetati a pochi ossi, abbastanza presto, e non m'abbian esplorato di più nel segreto; e tratte fuori certe vecchie saputerie non le abbiano proposte a lucenti novità. Perchè non ricordarsi di quel gaudente che dava, nel secolo d'oro, spessi conviti, e mandava in anticipo con l'invito la *godenda*? Ecco una parola non generica, e creatrice di imagini. Ci si vede una faccia lieta, e una cibaria saporita. « *Godenda* »! e i francesi non chiamano forse « *la dolorosa* » il conto?

« E chi è mai quegli che diceva « *eletta* » e quell'altro che diceva « *rinsegno* »?

« Ma un uomo di cotta, scaltro alle vivande come alle preci, non potrebbe dire untuosamente « *incitatoria* »? E uno svenevole la *stuzzicosa*? E quanti non dovrebbero dire, con un amaro ammonimento, l'*inutile*?

« Insomma dicano tutti come vorranno: e io continuerò ugualmente a languire, e a considerarmi come morta. Io non posso dirmi viva, quando la gente si tira da un lato, e mi prende in esame come un bamboccio, e mi ficca addosso gli occhi miopi, e sbraita cento querele intorno a me.

« Io vivo, quando più gli uomini mi trattano in confidenza, e quasi non s'accorgono di me, pure mentre istintivamente mi onorano, mi amano e mi difendono contro i barbari e i vili.

« Non sanno dunque essi che le regole furon create da me non per me; ma che io non conosco restrizioni di grammatica e di sintassi, e che mi muto e che l'errore dell'oggi trasformo nella bellezza di domani? Non sanno essi che io non rispetto freni, e di continuo mi travaglio per apparire diversa? e che sono nata da un'enorme confusione, e che mille errori del popolo ignorante mi hanno generata? Non sanno essi che io ho acconciato le mie terminazioni per la forza delle più fantastiche analogie, quando, caduta la civiltà latina, il buio regnava in basso, donde a un tratto balzai nella più grande luce con Dante?

« Non sanno essi che son piena d'innumeri provenzalismi e che viceversa tanti perseguitati francesismi non sono che italianismi gallici di ritorno? E che non è col guardarmi da quella o da questa invasione che mi si conserva e mi si ravviva: ma che invece bisogna agitarmi, e sbrigliarmi, e cercare in me con furioso amore tutte le mie grazie, le mie forze, le mie divine bellezze? Operatori io voglio che non temano di infangarmi nella corsa della vita, e che mi avventino in tutte le loro vicende, anzichè discutitori guardinghi che starnutino dalla polvere dei vecchiumi, rialzandosi sul naso poroso ad ogni starnuto gli occhiali. Vedi come sono vecchia e sdruscita. Ma ecco, io sarei un'amante quale non sai neppur sognare, se tu mi conoscessi bene, e mi sapessi possedere. Io mi rinnoverei tra le tue braccia: si appianerebbero queste mie rughe, si scioglierebbe questo belletto: i miei capelli riavrebbero il lor biondo nativo, e fuori di queste vesti cenciose, cui invano cerca dar nobiltà il paludamento del manto, io ti apparirei nella freschezza del mio corpo disvelato: più bella che Venere uscente dalle spume del mare.

« Ma bisogna possedermi interamente: senza vanti, ma con vera forma e schiettezza di sentimenti: e sovratutto con quella disinvolta naturalezza che afferma il diritto alla preda o anche non si cura nemmeno di affermarlo, perchè considera il suo dominio come un'offerta spontanea e non come una preda.

FRANCESCO PASTONCHI.

Le prime liste cibarie di Casa Reale scritte in italiano.

Come importantissimo documento storico, trascriverò per i posteri — che continueranno il doveroso e tributato omaggio al nostro Re « il Saggio », per la importante riforma d'integrazione unitarista della nostra grande patria comune — le prime liste che comparvero, sullo scorcio dell'anno 1907 e inizio del 1908, redatte per la prima volta in lingua italiana, mentre da tanti secoli la lingua ufficiale ed intima dei Principi e Re Sabaudi era quella francese, usata persino dai Ministri, come il conte Camillo Benso di Cavour, nei carteggi particolari con gli altri colleghi e collo stesso Re Vittorio Emanuele II.

È un vero *tournant de l'histoire* di Casa Savoia che intendo modestamente documentare. Ecco le prime liste in ordine cronologico, come le desumo dalla mia collezione privata.

La prima comparsa ufficialmente — dopo varie altre concernenti pranzi intimi — è quella di un pranzo offerto da S. M. alle Alte Cariche dello Stato Maggiore Generale, ed ai Generali Comandanti i Corpi d'Armata ed alla sua Casa Militare, addì 22 dicembre 1907 in Roma.

PRANZO.

Ostriche
Consumato nazionale
Trota di lago con salsa olandese
Prosciutto di York con salsa Cumberland
Beccaccini ripieni con gelatina
Poncio al Kirsch
Tartufi al Pommèry
Capponi arrosto; insalata alla piemontese
Gelato di pesca alla savoiarda
Pasticceria mista
Biscotti al formaggio

Vini: Calattubo — Barbaresco — Brüt-Imperial — Moscato Conca d'Oro.

Il 1° gennaio 1908 s'inizia col banchetto offerto dalle LL. MM. ai Grandi Dignitari dello Stato ed al Corpo Diplomatico. Questa lista non porta la solita designazione di *Pranzo*, nè altro accenno. Comincia direttamente coll'elenco delle vivande e colla distinta dei vini a fianco.

Capri bianco	*Ostriche*
	Consumato di selvaggina all'inglese
Spanna di Gattinara	*Piccole torte alla principessa*
	Filetto di manzo alla Perigord
	Petti di pollo alla lorenese
Steinberger Cabinet	**Poncio allo sciampagna**
	Sparagi con salsa maltese
Brüt Imperial	*Fagiani arrosto con insalata all'italiana*
	Nido di marroni alla delfina
Moscato di Siracusa	*Creme di formaggio alla svizzera*
	Gelato alla siciliana
	Pasticceria

Seguono vari pranzi dati per circostanze di visite di eccelsi personaggi, e tra questi quello offerto alla *Missione Giapponese*, il 19 gennaio 1908, e l'altro offerto il 30 marzo alle Dame di Corte, e quello offerto, il 14 aprile 1908, a S. E. il Ministro Gran Cancelliere Germanico Conte di Bullow. Ecco le liste citate per ordine cronologico:

Calattubo	*Ostriche del Fusaro*
	Consumato alla diplomatica
	Trote di lago con salsa Radziwill
Barolo	*Prosciutto d'York con salsa Cumberland*
	Filetti di fagiano con perle del Perigord
	Fegato grasso in gelatina alla giapponese
	Poncio alla romana
	Sparagi primiticci con salsa Olandese
Sciampagna Cinzano	*Cappone arrosto; insalata alla Svedese*
	Timballetti alla duchessa con salsa madera
	Formaggio in scatolette
Passolato di Sicilia	*Gelato alla scozzese*
	Coppa con pasticceria

PRANZO.

Minestra di crema alla gentiluomo
Sfogliatine di Perigord e striscioline alla Horly
Noce di vitello alla Conti e Salsa Madera
Spuma di prosciutto alla tedesca
Capponi alla diplomatica
Poncio alla marsigliese
Sparagi con salsa olandese
Fagiani arrosto. Insalata alla palermitana
Budino all'orientale
Grissini al formaggio
Gelato di cioccolatto alla russa
Pasticceria

Vini.

Castel Calattubo — Barbaresco
Gran Spumante Cinzano — Moscato Siracusa.

PRANZO.

Consumato con tartaruga all'americana
Manicaretti alla parigina e crostatine alla S. Uberto
Noce di vitella con tartufi; salsa Yquem
Spuma di prosciutto alla tedesca
Fegata grasso di Strasburgo in belvedere
Poncio alla fiorentina
Sparagi con salsa olandese
Coccoloni arrosto con crostine. Insalata alla romana
Albicocche alla Ricasoli
Biscotti col Chester
Pasticceria

Vini.

Castel Calattubo — Barolo
Gran Spumante Cinzano — Moscato Conca d'Oro.

Per dare un'idea della semplicità e frugalità dei Sovrani moderni quando sono nella loro intimità, riferisco la minuta d'una colazione, offerta dalle LL. MM. i Reali d'Italia all'imperatore Guglielmo II di Germania, a Venezia, addì 25 marzo 1908.

COLAZIONE.

Risotto col sugo
Sparagi alla milanese
Lombata di vitello alla primaverile
Cappone con gelatina: insalata alla veneziana
Pasta alla tedesca con zabaglione
Grissini col formaggio

Vini: Castel Calattubo — Castelperina — Gran Spumante Cinzano.

Ora affido al Sig. Amedeo Pettini, Sotto Capo Cuoco delle RR. Cucine e collaboratore di questo trattato, la missione di svolgere quei precetti e dettami che concernono il modo di condursi nella organizzazione e disposizione di un banchetto, come pure nella redazione di una lista cibaria moderna.

Delle liste cibarie moderne.

La compilazione di una lista cibaria — per qualunque sia pasto, banchetto o refezione — non può, sugli albori del secolo ventesimo, comporsi delle medesime vivande nè dello stesso numero di piatti che si componeva nei tempi oramai lontani da noi e nemmeno come si usava fino a pochi anni or sono. Non è nemmeno troppo ardito il prevedere che le liste cibarie degli uomini a venire saranno parimente diverse dalle nostre: ossia sempre più semplici per composizione di vivande e con un numero vieppiù limitato di esse. Ragioni di tempo, di economia e d'igiene nonchè di nervosità umana ci condurranno indubbiamente ad una sempre più stretta limitazione delle prodigalità culinarie ed all'osservanza ognora più rigorosa di norme regolatrici del vivere civile; cioè lontano dagli abusi della tavola. Le stesse Corti, un giorno rifugio di Mecenati cultori dell'arte di Apicio, si fanno iniziatrici di riforme che semplificano ed abbreviano gli usi della mensa dalle colazioni intime ai festini altra volta sontuosissimi. Quella moltitudine di piatti che abbisognava ai nostri padri per soddisfare il loro appetito e per mettere in mostra il loro lusso gastronomico, provocherebbe in oggi più di un sorriso di commiserazione.

Da molto tempo i nostri stomachi si sono ribellati alle abitudini pantagrueliche degli antichi. Lo sviluppo dello spirito umano reclama soddisfazioni più intellettuali e meno animalesche di quelle pure del ventre. Qualcuno ha già accennato alla evoluzione della cucina in modo che i suoi prodotti si avvicinino ad un grado di perfezionamento estrinseco alle materie da essa manipolate, ed in questo giuoco d'arte superiore si presumerebbe di porre un argine alle disastrose condizioni della cucina, ma per arrivare a ciò occorrono frotte di volenterosi e di studiosi difficili a raccogliersi ai tempi d'oggi.

In attesa che da molti si voglia intendere questo ammonimento, che rialzerebbe agli occhi di tutti la classe dei cuochi, noi daremo alcuni schiarimenti circa il modo di libellare le liste cibarie nelle varie occasioni.

Tenuto conto che un pasto, qualunque esso sia, deve soddisfare ai gusti ed ai bisogni della maggior parte dei convitati, si dovrà curare primieramente che la *distinta* corrisponda all'enunciato principio elementare. Epperciò non deve trascurarsi dal cuoco alcune delle principali informazioni sul genere, vale a dire concernenti il sesso ed età dei commensali, nonchè il quantitativo e nazionalità di essi. Il luogo (città o campagna) ove si svolgerà il banchetto, la festa od il pranzo famigliare, imporrà al cuoco delle modifiche nell'ordine del suo servizio; la stagione contribuirà, del pari, onde imporre un dato genere di vivande piuttosto che un altro.

Alle persone di più alto grado sociale si confanno naturalmente cibi più delicati e sostanze più nutrienti e fini di aroma, poco grasse ed abbellimenti generali in accordo col rimanente del servizio della mensa, ossia delle argenterie, porcellane, vini, frutte, e quelle, dirò così, superfluità che passano sotto il nome di confettiere (*bombonnières*), cioccolatte ornate con fiori secchi ed altri simili donativi. Superfluità,

dissi, perchè passate quasi dovunque di moda, salvo che in certe occasioni di banchetti nuziali o battesimali dove gli antichi doni o « buttafuori » sono ancora di rito (1).

Anche il poncio, a metà servizio del pranzo, è ritenuto generalmente una grossolanità da dimenticarsi nelle *distinte*, ritenuto pure che un gelato, qual'è il *poncio*, urta contro i principi salutiferi perchè servito ordinariamente fra una portata calda e l'altra.

Resiste ancora alla moda, ossia seguitano a servirsi, con molta insistenza, i così detti *formaggi caldi*. Me se nel servizio dei formaggi, così come questi ci vengono dati dal salsamentario, si avverte — in un festino o pasto d'importanza — che è una vivanda troppo comune, non crediamo, specie dopo il dilagare assurdo di certe formole di *formaggi caldi*, che si possa sostenere per molto tempo ancora l'ormai vieta innovazione. Chi avesse proposto, alcuni anni or sono, di abolire il *ponce* nei pranzi di invito, si sarebbe tirata la croce addosso, sollevando le censure di metà della gente che pranza. Ora si può dire lo stesso in quanto ai formaggi, forse perchè Brillat Savarin sentenziava: « che un pranzo senza formaggio è come una sposa cui manchi un occhio ». La nostra audace teoria può darsi che avrà da incontrare la sua realizzazione assai prima di quanto ci è dato immaginare. Sarebbe a nostro parere più logico restingere il servizio dei formaggi, naturali, nelle colazioni e pranzi di famiglia, riserbando le frutta ed i dolci a fine di tavola (*Dulcis in fundo*). Non si può dare maggior letizia per un gastronomo di quella di alzarsi da tavola dopo aver sbocconcellato una darìolina sapientemente confezionata od una nebulosa tortellina col senso di vaniglia. Tutt'al più potremmo consentire di includere i formaggi caldi, freddi o naturali (se di primissima qualità), fra il piatto dell'arrosto e quello del Tramezzo dolce. Ma di ciò il seguito a quando si sarà potuto concretare un ordine di servizi di tavola più logico o meno assurdo dell'attuale. Per intanto un'apposita rubrica di *Savory* ha già trovato il posto anche in questo libro: nel I volume, da pag. 531 e seguenti.

In attesa di innovazioni e di perfezionamenti, diciamo intanto che basta incominciare un buon pranzo servendo *una* Minestra, sia composta che semplice, o legata, o formata con un passato; oppure un semplice consumato con aromi in uso in un paese o nell'altro e con guarnizioni da porsi dentro o da servirsi a parte. In un *buffet* per ballo è obbligatorio il servizio del consumato nelle tazze, come è d'uso generale la scodella nei pranzi per prendervi la minestra: però si può talvolta usare della tazza anche nei pranzi qualora la minestra sia costituita di quelle appetitose ghiottonerie di prima portata quali sono usate nel Giappone ed in China.

Seguirà quindi un fuori d'opera piuttosto piccante o, se nulla vi osta, un pesce o, meglio, dei filetti o fette o tronchi del medesimo. In tal caso è di buon gusto passare insieme una salsa piccante. Ma si abbadi che tutto sia ben disposto, caldo e non troppo voluminoso. Le portate di grossa mole, e specialmente se fuori d'opera, sono mal giudicate dalle persone raffinate.

Un rilievo di grossa carne è sempre abbastanza stimato; si guardi bene di non stancare il commensale col continuo rivolgergli di piatti, salsiera e guarnizioni. Poteva già ritenersi di buon gusto, mandare a parte, col rilievo, delle cassarole in porcellana o d'argento ricolme di varie sorta di vegetabili od altre composizioni del genere, ma non esitiamo a porre in guardia quei cuochi o le famiglie che continuassero in un servizio così antiquato. Anche le guarnizioni debbono limitarsi a quel numero strettamente necessario per fare un servizio ben ordinato fino all'ultimo dei commensali. Si eviti di porre dei passati sul medesimo piatto ove trovasi carne od altre guarniture, e, nel caso, si pongano due cucchiai per ogni portata onde evitare che un cucchiaio ricoperto di vegetabili passati debba servire per prendere delle vivande di un genere ben diverso.

Prima d'inoltrarci in altri chiarimenti, ricordiamo che le biancherie a contatto di qualsiasi vivanda, sia pure del fritto, sono possibilmente da evitarsi. Questa è la regola più salutare che si possa insegnare, ed è bene che questa innovazione sia per le prime volte indicata e posta in uso da noi. Alcune cospicue famiglie, da noi suggerite o consigliate, non usano più delle biancherie per porre al di sotto delle vivande. Perciò se in alcune delle delle nostre ricette sussiste ancora l'uso della salvietta, lo facemmo per rispetto all'opinione di chi formolava la ricetta, ma è sconsigliabile.

---

(1) *Citiamo un aneddoto narrato dalla* Rivista politica e parlamentare, *a proposito di quando l'imperatore Guglielmo II di Germania si compiacque presenziare le nozze d'argento di Re Umberto I con la Regina Margherita di Savoia. A colazione, pervenne all'imperatore un telegramma. « È una gradita novità dell'Imperatrice, disse al Re Umberto, te la comunicherò più tardi ». Alla sera, a fine di pranzo, quando il lacchè portò in giro la consueta guantiera ricolma di ricche borse di confetti, Guglielmo ne prese una per sè, una per la consorte, una ciascuna pei tre figli che allora aveva, e un'altra ancora.... « Per chi è quella? » chiese il Re. « Questa è.... per la notizia che mi telegrafò l'Imperatrice, rispose. Stamane essa mi regalò il quarto figlio... ».*

I piatti d'entrata si sussegnono immediatamente; il primo caldo, il secondo freddo; però, quando si è in tema di pranzi con inviti, l'uso giornaliero dei piatti d'entrata è stato soppresso, ovvero queste portate si avvicendano coi piatti di rilievo; ciò avviene per motivo che le *distinte* si sono molto abbreviate; in ogni modo sarà bene che si scelgano delle vivande fini ed il piatto sia ben presentato. Si può dire anzi, senza tema di errare, che, nelle *entrate*, l'arte di ben presentare le vivande deve rifulgere al massimo grado, poichè, data la squisitezza di esse e la loro tenuità, si rende necessario un tal quale abbellimento non del tutto consentaneo ad altri piatti. Nei piccoli servizi, ovvero nei festini ove il concorso degli invitati non sia molto numeroso — tanto per il lavoro di grandi famiglie patrizie o per importanti e ricchi alberghi — bastano le cognizioni ordinarie di un cuoco dalle vedute pratiche e sicure; non si può dire altrettanto per servizî di straordinaria importanza, allora il lume della scienza deve illuminare di un sano e largo tecnicismo l'uomo dei fornelli. Specie riguardo alle ornamentazioni di portate per entrate sarà allora bene prepararsi per tempo e riporre in luoghi adatti e sicuri gli abbellimenti artisticamente preparati. Perciò facciamo raccomamdazione ai nostri artisti di prepararsi seriamente con uno studio sistematico ed intelligente per esser capaci di affrontare in qualunque momento la responsabilità di un grande servizio, che può loro dare buon nome in arte, e... rilevanti guadagni.

Dopo l'entrata fredda, i francesi pongono in tavola l'arrosto, accompagnato con l'insalata. Gl'italiani, e coloro che seguono questi indirizzi di mensa, fanno precedere il tramezzo di vegetabili all'arrosto. Non è questione semplicemente di gusto, ma ragioni di logica largamente discusse, ma che non hanno approdato ad un risultato definitivo per nessuno dei due partecipanti alla discussione. Gli usi, a nostro modo di vedere, debbono avere anche in questo caso il sopravvento. In campagna od in un pranzo famigliare è lecito sopprimere il piatto dei vegetabili, qualora, come si è soliti, sia stato preceduto da un rilievo riccamente contornato di prodotti dell'orto.

Le verdure più stimate sono culinariamente le primaticcie, anche quando — come avviene per i frutti — queste primizie non corrispondano nella bontà del loro sapore al prezzo di spesa.

Gli arrosti saranno parcamente presentati. In generale ogni abbellimento è a discapito della sapidezza della vivanda; specie per gli arrosti e per l'usanza che vige di innalzarli su basi di pane fritto, più o meno saggiamente ritagliato. La succolenza dell'arrosto deve risultare dalla sua cottura, oltre alla eccellente qualità delle carni dell'animale arrostito, ma se si perde del tempo a poggiare i relativi pezzi e se si fa assorbire il succo dai crostini, l'arrosto non aggiungerà certamente nulla ai meriti delle sue positive qualità.

Un dolce caldo, quasi sempre guarnito di frutte siroppate, chiude il servizio vero della cucina. Segue il gelato, che in ogni stagione è la portata d'obbligo. Il gelato si accompagna con pasticcerie adatte, ossia secche e leggere.

Le salse in tutto il servizio del pranzo non saranno nè troppo succolenti nè in quantità eccessiva. Si eviti possibilmente dal velare le vivande con la salsa, che a tutti non gusta ed a taluni è fatta proibizione per sane norme d'igiene, perchè le salse danno incentivi troppo grandi all'appetito e producono spesso infiammazioni. Del resto la semplicità stessa e l'eleganza odierna impone di non disturbare con troppa frequenza il commensale con l'esibizione di vivande accessorie a quella di cui si ciba.

I vecchi servizi di tavola — è facile ritrovarne nelle antiche famiglie — avevano già raggiunto un perfezionamento per il disbrigo del servizio delle salse, che in seguito fu abbandonato pressochè intieramente e dovunque. Piatti conformati appositamente per raccogliere i succhi colanti dalle carni, offrivano al commensale il mezzo di irrorare il suo piattino con facilità di servizio. Anche alcune salse si servivano nei piatti stessi, come per gli sparagi ed alcuni rilievi, arrosti, ecc. Talvolta si è visto riunire su di un sol piatto di portata la salsiera, che ordinariamente si passa a parte. È da ritenersi che un cuoco sapiente nell'arte dell'accomodamento delle vivande sui piatti saprà, nella buona occasione, valersi di questi precedenti onorevolissimi per servizi fatti in cospicue famiglie, nel caso volesse introdurre qualche cosa di utile nel servizio pel suo pranzo.

Abbiamo premesso, a titolo d'onore, la indicazione di una distinta per pranzo, ma venendo a trattare di tutti gli altri servizi di mensa, aggiungeremo che è fatto obbligo in oggi la medesima semplicità ed un numero di portate più ristretto di quanto si era in uso di servire fin quì. Non è detto con questo che i pranzi, le colazioni ed i festini saranno meno lussuosi e dimostreranno meno il gusto dell'anfitrione e la capacità dei suoi artisti. Al contrario, vi è minore abilità nel far risaltare la bellezza di un pranzo quando si dispone di molte portate, che in un pranzo con un numero minore di esse.

Le colazioni si comporranno generalmente di piatti caldi; soltanto in estate si ricorrerà all'apprestamento di piatti freddi e questi nemmeno tutti i giorni. I cibi caldi si digeriscono con maggior facilità e quindi contribuiscono ad un benessere più immediato alle persone che appena si alzano da tavola. Queste norme molto sommarie d'igiene non vanno trascurate ai tempi nostri, dacchè le occupazioni divengono ognora di più intense e si diffondono presso tutti i ceti.

Nelle colazioni i farinacei apriranno la serie dei piatti, ovvero si otterranno con delle uova o delle fritture; talvolta sarà ben accetto anche un buon antipasto sia di grasso che di magro, oppure ambedue in una sol volta, come è d'uso; il tutto disposto con ricercatezza da veri artisti. Le creme di formaggio, le crostate ed i timballi non debbono del pari andar dimenticati, tanto più se la colazione avrà riunito alla medesima tavola alcune persone estranee alla casa. Alla mattina bastano dolci non complicati, preferibilmente paste col burro o con frutte o gelatine. Dei budini, solo quelli all'uso inglese, perchè molto pesanti per servirsi alla sera.

Le merende (*lunch*) assurgono attualmente ad una importanza eccezionale, ma la cucina vi contribuirà con piattini volanti solamente, con alcune focaccie e qualche pasta leggera. Il resto sarà fornito dalle specialità di biscotti secchi delle case industriali e da buone frutte. Non è di buon gusto servire carni o portate, comunque fredde, di qualsiasi natura, come si farebbe per un pranzo.

Nei *buffets* per grandi balli, oltre il consumato caldo è d'obbligo servire dei fuori d'opera caldi o freddi ed ambedue in una volta, un grosso pesce, delle galantine, del fegato grasso, e quasi sempre del prosciutto cotto ed un arrosto con insalate maionnese. Paste con panna o marenghe, *babà*, oltre al resto che può unirsi sul medesimo grosso piatto che si serve anche con ornamentazione di buon effetto, ma anche queste limitate dovunque in grazia alla moda che c'impone semplicità e buone vivande: nient'altro (Vedi minuta in fine).

Anche i vini tendono a diminuire nei diversi servizi della mensa. Infatti un solo vino rosso è ritenuto sufficiente in ogni pranzo, mentre che era d'obbligo una volta servire almeno due vini rossi fra la prima portata dopo l'antipasto e l'arrosto. Non sarà difficile al lettore riscontrare già su parecchie delle più cospicue mense molte di quelle usanze che noi abbiamo indicate, come di facile attuazione generale.

Diamo quì, per es.: la *distinta* o lista cibaria di un Pranzo di Corte, il più sontuoso dell'anno (Roma 22 Gennaio 1911), perchè con inviti al Corpo Diplomatico, dove i vini rossi sono limitati ad uno, ed i *formaggi caldi* sono serviti prima del gelato. Così, pure, esponiamo una lista per servizio da ballo:

PRANZO

offerto dalle LL. MM. al Corpo diplomatico.

Crema di aliguste all'americana
Spume alla torinese e pasticcini alla russa
Capriolo alla Gran Cacciatore
Vernaccia di Sardegna.

Capponi di Modena alla Margherita
Fegato d'oca col Madera
Sparagi primaticci con salsa olandese
Barbaresco Mirafiori.

Fagiani arrosto con crescione
Insalata alla Demidoff
Grande Spumante Cinzano.

Timballetti all'orientale
« Profiteroles » alla Svizzera
Albanello Cassola.

Gelato alla svedese
Coppa alla palermitana
Crema Tonchino Cora.

Servizio di " BUFFET „

al Ballo di Corte offerto dai Reali d'Italia in Roma addì 6 Febbraio 1911.

Consumato doppio in tazze
« Sanduicci » assortiti e Panini alla russa
Sfogliatini d'acciughe e Pasticcini all'inglese.

Salmone del Reno con Salsa Tartara
Prosciutto tartufato con gelatina
Fagiani alla boema.

Tortelline di fegato grasso.

Capponi di Modena all'italiana.

Coppe con marenghe e Pasticceria.

Pasta millefoglie col kirsch.

Vini.
Torre Giulia Pavoncelli
Chianti Canevaro
Spumante Balbi.

CONGEDO.

Avremmo potuto intitolare queste poche righe d'epilogo, con quello più antico di *Disservita;* ma faceva bisogno, in questo caso, di congedare i nostri commensali con una ricca distribuzione di *buttafuori,* ossia di doni che, secondo l'uso avito, servissero di grata ricordanza del banchetto a cui intervennero.

Noi, invece — anfitrioni di un istante — giunti felicemente al termine di questo nostro complesso lavoro, e toccato il porto della *Buona Speranza*, siamo rimasti colle mani vuote, poichè le spese ingenti che ci costò questo libro avrebbero sbigottito dei capitalisti più agguerriti (*c'est l'argent qui fait la guerre*, sentenziò un grande stratega) di noi solidarî che ci siamo smunte le scarselle per anticipare i fondi necessarî onde offrire ai nostri colleghi ed alle signore e buone massaie italiane un libro degno di figurare in qualsiasi biblioteca domestica e stare in paragone con i maggiori stranieri, sia per abbondanza di ricette, che per splendore dei frontispizî, veri capolavori per concetto immaginoso che per tecnica di disegno, degli eccellenti artisti pittori Sigg.: Emilio Tornaghi e Lazzaro Pasini, e per l'esattezza delle figure dimostrative che in questo secondo volume riuscirono ancor più nitide e carine, massime le ultime, affidate, anch'esse, all'abilità di matita del Sig. Pasini, che tanto merito ha nell'adornamentazione di questo secondo volume.

Ed è veramente con nobile sentimento d'orgoglio che noi presentiamo questa metodologia italiana al pubblico, sicuri di avere vinto una grande battaglia, dimostrando al mondo, cui interessa una buona cucina e che s'allieta la vita co' piaceri della tavola, come si possa compilare una metodologia improntata e adatta alla psicologia della maggioranza degli italiani, che finalmente potranno affermare di avere — come le altre Nazioni — un buono, bello e ricco trattato di Arte Culinaria, ispirato al più recente modernismo.

E questo nobile sentimento d'orgoglio ci lusinghiamo sarà condiviso principalmente dai nostri connazionali costretti ad emigrare e vivere all'estero, ai quali dedichiamo queste fiere e nobili parole di chiusa che il poeta Bertacchi proferiva, nell'alata perorazione del suo discorso pronunziato in occasione del solenne Comizio di protesta contro l'Austria, ch'ebbe luogo a Milano il 29 novembre 1908, per il massacro degli studenti universitari italiani a Vienna, chiedenti l'Università italiana a Trieste:

« *L'emigrante che lascia la patria per il pane, deve dirsi, nell'amarezza, che ormai sua patria è il mondo, ma non può dimenticare le tradizioni care e le memorie amate, come non può dimenticare il suono delle campane domestiche. E ragheggiano pure le sante armonie dei popoli, ma non obliano il nome santo di patria! I popoli si assidano pure ad una mensa comune, ma vi portino con sè i retaggi dell'idioma e dei caratteri etnici. Perchè per quanto le orde teutoniche ci calpestino i fratelli, nessuno ci toglierà il retaggio dell'idioma di Dante, dell'idioma nostro!* ».

Perciò siamo tanto più lieti che questo II volume coincida a tempo per vedere la luce albeggiante di questo ben augurato anno 1911, nel quale tutta la gente italica sta per intuonare a Roma, capitale d'Italia, il *carmen sæculare*, e sciogliere sul Campidoglio quel voto solenne di Unità e d'Indipendenza che forma l'esultanza di un intiero popolo redento alla libertà politica e del pensiero, e che sta per raccogliere l'ammirazione e la stima di tanti altri popoli accorsi a tributare, a Torino ed a Roma, l'omaggio di un saluto augurale per la solidarietà umana, aspirante a conseguire e realizzare due soli ideali: *Pace* e *Lavoro*.

Per la Commissione, Dott. ALBERTO COUGNET.

CORREZIONI E VARIANTI

Pag. 1, nono rigo, leggi emistichio anzichè emistico.

» 19, terzultimo capoverso, 1° rigo. Come fondi di diacciamento, correggi sdiacciamento.

» 125, la form. 2476, ed a pag. 129 la form. 2491 appartengono alle *Lombate di vitello*. Così, pure, le varie formole di *Tomachelle* (da 2480 a 2484) vanno dopo le *Scaloppe*, cioè dopo la form. 2448; mentre che le formole di *Testa di vitello* (2463, 2464, 2465) vanno verso la fine delle *Carni di vitello*.

» 210, form. 2712. 2° rigo, correggi 100 gr. di sale invece di 10.

» 222, 6° capoverso, 1ª linea, leggi Apiciana anzichè Apiciona.

» 271, nella nota in fondo, relativa alla dedica della form. 2864, modificare: uno dei quattro comandanti supremi dell'Esercito Italiano, in caso di guerra.

» 292, rettificare, nel titolo della form. 2918, il nome del dedicato, che è Eldel.

» 338, al 10° rigo, del cappello, leggi bernacla e non bernaela.

» 344, al 1° capoverso del cappello, 4° rigo, leggi *asticciuole* e non *sticciuole*; 2° capoverso, 2° rigo del cappello, correggi *algidità* invece di *agilità*.

» 395, per errore numerata 195.

» 543, aggiungi, alla fine del 1° capoverso, che: A Roma usasi, tuttodì, arrostire la porchetta nel forno infilata in un grosso palo o bastone.

» 542, aggiungo questa nota: (3) *Nei sotterranei del Palazzo Reale di Caserta, ove sono allogate le cucine già dei Borboni — ora abbandonate — esiste ancora uno di detti esemplari di girarrosti, come se ne vede nelle vecchie stampe, girati a mano con apposita cuccetta per il girarrostiere. Simile incarico veniva dato spesso agli allievi di cucina per punirli di qualche lieve mancanza.*

» 590, 8° rigo; aggiungere che: il *Tetrasarmaco* era un pastello ripieno di *sommate, d'isicia* e di prosciutto di cignale, di polpe (chenelli?), di fagiano e di pavone.

» 624, 4° rigo, aggiungere che *placenta* deriva dal verbo latino *placere*, cioè essere cosa *placenta*, ossia « piacente » alla generalità.

» 692, aggiungere, dopo il discorso sulla cottura dello zucchero, le seguenti riflessioni: « Non tutte le metodologie sono concordi nel designare i gradi di cottura dello zucchero, specie fra paese e paese, per cui si riscontra una notevole differenza; ciò è dovuto ad un fatto fisico che si verifica anche rispetto all'acqua in ebollizione, giacchè i 100° del termometro sono segnati partendo da 0° al livello del mare, nè, forse, sono indipendenti altre cause — come ad es. la qualità dello zucchero, la composizione chimica dell'acqua ed i gradi di latitudine — per cui vediamo, in agricoltura, dar buon frutto la vite a 700 m., in Sicilia, e scarso frutto a 300 m. in Germania; pur non tenendo conto della minore o maggior precisione degli apparecchi di controllo in simili lavori.

» 693, fig. 160, leggi *Cestino in pastigliaggio* e non in pasta da friggere.

Aggiungere, nell'ultimo capitolo, parlando delle modifiche linguistiche di Casa Reale, che nel *Registro di consumazioni* della R. Casa, vi sono stampati i vocaboli; *Minuta* di cucina e *Distinta* dei servizi.

INDICE

CAPO VIII. — DELLE CARNI DA MACELLO.

		Pag.
	Delle carni da macello	1
	Discorso sui rilievi	9
	Del bue o manzo	11
	Condimenti, finiture di cozioni o sdiacciamenti, cotture varie, ecc.	18
	Salse e Guarnizioni	20
	Salse brune composte	ivi
2088.	Salsa bordolese	ivi
2089.	Cacciatora	ivi
2090.	Brettone	ivi
2091.	Dragoncello	ivi
2092.	Finanziera	21
2093.	Godard	ivi
2094.	Italiana	ivi
2095.	Madera	ivi
2096.	Midollo	ivi
2097.	Pover'uomo	ivi
2098.	Periguex	ivi
2099.	Piccante	ivi
2100.	Peperata ordinaria	ivi
2101.	Pomidoro	ivi
2102.	Provenzale	22
2103.	Reggenza	ivi
2104.	Robert	ivi
2105.	Romana	ivi
2106.	Tartaruga	ivi
2107.	Tritata	ivi
	Salse bianche composte	23
2108.	Bearnese	ivi
2109.	Beauharnaise	ivi
2110.	Bordolese bianca	ivi
2111.	Chateaubriand	ivi
2112.	Choron	ivi
2113.	Enrico III	ivi
2114.	Erbette fine	ivi
2115.	Foyot	ivi
2116.	Polletta	ivi
2117.	Reggenza	ivi
2118.	Solferino	24
2119.	Zingara *a*)	ivi
2120.	Zingara *b*)	24
	Salse Esotiche	ivi
2121.	Albert Sauce	ivi
2122.	Apple sauce	ivi
2123.	Aromatic sauce	ivi
2124.	Brown grawy	ivi
2125.	Capers sauce	ivi
2126.	Cream sauce	25
2127.	Onions sauce	ivi
2128.	Parsley sauce	ivi
2129.	Reform sauce	ivi
2130.	Yorksire sauce	ivi
	Salse fredde	ivi
2131.	Italiana	ivi
2132.	Moschettiera	ivi
2133.	Ravigotta	ivi
	Salse fredde esotiche	26
2134.	Cambrigde sauce	ivi
2135.	Glowcester	ivi
2136.	Mint sauce	ivi
2137.	Rafano	ivi
	Guarniture per carni da macello, ecc.	ivi
2138.	Algerina	ivi
2139.	Alsaziana	ivi
2140.	Andalusa	ivi
2141.	Anversese	ivi
2142.	Arlesiana	27
2143.	Banchiera	ivi
2144.	Bella Elena	ivi
2145.	Berny	ivi
2146.	Berricciona	ivi
2147.	Bizantina	ivi
2148.	Borghese	ivi
2149.	Borgognona	ivi
2150.	Boulangère	ivi
2151.	Bouquettière	ivi
2152.	Brabantina	ivi
2153.	Bréhan	28
2154.	Brettone	ivi
2155.	Bristol	ivi

Pag.

2156. Brussellese 28
2157. Castellana ivi
2158. Castigliana ivi
2159. Catalana ivi
2160. Chipolata ivi
2161. Choisy ivi
2162. Choron ivi
2163. Clamart ivi
2164. Clermont ivi
2165. Conti 29
2166. Cussy ivi
2167. Delfina ivi
2168. Dubarry ivi
2169. Duchessa ivi
2170. Enrico IV ivi
2171. Favorita ivi
2172. Fervaal ivi
2173. Fiamminga ivi
2174. Fiorentina ivi
2175. Florian ivi
2176. Forestiera ivi
2177. Frascati 30
2178. Gastronomo ivi
2179. Giapponese ivi
2180. Giardiniera ivi
2181. Godard ivi
2182. Italiana ivi
2183. Linguadociana ivi
2184. Loretta ivi
2185. Lucullo ivi
2186. Macedonia 31
2187. Maddalena ivi
2188. Maillot ivi
2189. Marchesa ivi
2190. Marechaire ivi
2191. Marescialla ivi
2192. Maria Luisa ivi
2193. Marigny ivi
2194. Marsigliese ivi
2195. Mascotta 32
2196. Massena ivi
2197. Medici ivi
2198. Messicana ivi
2199. Mignon ivi
2200. Milanese ivi
2201. Mirabeau ivi
2202. Mirella ivi
2203. Miretta ivi
2204. Moderna ivi
2205. Moissonneuse 33
2206. Montmorency ivi
2207. Montpensier ivi
2208. Napoletana ivi
2209. Navoni ivi
2210. Nivernese ivi

Pag.

2211. Nizzarda 33
2212. Opera ivi
2213. Orleandese ivi
2214. Paesana ivi
2215. Panaché ivi
2216. Parigina 34
2217. Parmentier ivi
2218. Passati e Puree ivi
2219. Piemontese ivi
2220. Portoghese ivi
2221. Principessa ivi
2222. Provenzale ivi
2223. Rachel ivi
2224. Ravioli ivi
2225. Reggenza *a*) ivi
2226. Reggenza *b*) ivi
2227. Reggenza *c*) ivi
2228. Rinascenza *a*) ivi
2229. Rinascenza *b*) 35
2230 Romana ivi
2231. Rossini ivi
2232. Saint Florentin ivi
2233. Saint-Germain ivi
2234. Saint-Mandé ivi
2235. Sarda ivi
2236. Siciliana ivi
2237. Tagliatelli ivi
2238. Talleyrand 36
2239. Tartaruga ivi
2240. Tirolese ivi
2241. Tivoli ivi
2242. Tourangella ivi
2243. Verde-prato *a*) ivi
2244. Verde prato *b*) ivi
2245. Viroflay ivi
2246. Zingara ivi

Vivande di carni di bue 37

2247. Lombata di manzo alla Cougnet . . ivi
2248. Lombata di manzo alla Tolomei . . ivi
2249. Lombata al forno alla francese . . 38
2250 Lombata di manzo abbragiato alla fiamminga ivi
2251. Filetto di manzo abbragiato all'italiana ivi
2252. Filetto di manzo alla fiorentina . . 39
2253. Filetto di manzo al grattino . . . ivi
2254. Filetto « Quirinale » ivi
2255. Filetto di manzo all'orticola . . . 40
2256. Filetto di manzo alla Ponti . . . ivi
2257. Filetto di bue alla Babini ivi
2258. Filetto di bue all'Aldovrandi . . . 41
2259. Filetto di manzo alla primaverile. . 42
2260. Filetto all'ostricaro ivi
2261. Filetto di bue alla finanziera . . . ivi
2262. Filetto di manzo alla strasburghese . ivi
2263. Filetto « Tiro a segno » 43

Pag.

2264. Filetto di bue alla Richelieu . . . 44
2265. Filetto di manzo alla russa ivi
2266. Filetto di manzo all'ungherese. . . ivi
2267. Filetto di manzo alla Godard . . . ivi
2268. Filettini alla veneziana 45
2269. Filetto di manzo « Principe di Piemonte » ivi
2270. Filetto di bue alla Charlton . . . 46
2271. Filetto di bue « Duxelles » . . . ivi
2272. Medaglioni in rifreddo alla Belgioioso ivi
2273. Medaglioni alla Cei 47
2274. Medaglioni alla Stanga 48
2275. Medaglioni alla Visconti di Modrone ivi
2276. Medaglioni alla Galileo Ferraris . . ivi
2277. Dischi alla Verdi 49
2278. Dischi alla Volta 50
2279. Dischi di filetto in tegamini . . . ivi
2280. Dischi alla Strozzi ivi
2281. Dischi di filetto alla Borromei . . ivi
2282. Dischi di filetto di bue alla Leopardi 51
2283. Dischi di filetto alla Ristori . . . ivi
2284. Dischi di bue alla lombarda . . . 52
2285. Dischi di filetto alla Cirio ivi
2286. Dischi di filetto alla Scerbelloni . . ivi
2287. Dischi di filetto di bue alla Galliani 53
2288. Dischi alla Pedrocchi ivi
2289. Dischi di filetto di bue alla Bellini 54
2290. Dischi alla Mangilli ivi
2291. Dischi alla Franchetti ivi
2292. Dischi alla Odescalchi 55
2293. Rosbiffe all'italiana ivi
2294. Rosbiffe alla toscana ivi
2295. Chateaubriand alla Clerin ivi
2296. « Chateaubriand » ripieno alla Veill-Scott 56
2297. Chateaubriand alla Carignano . . . ivi
2298. Bistecca all'americana. ivi
2299. Bistecca « a cavallo » ivi
2300. Bistecca alla Tartara 57
2301. Bistecca affogata alla scozzese . . . ivi
2302. Bistecca all'ambourghese ivi
2303. Bistecca alla russa ivi
2304. Bistecca tacconata alla Giacchi . . ivi
2305. Bistecca alla siciliana. 58
2306. Bistecca alla Marinoni ivi
2307. Bistecche alla würtemberghese . . . ivi
2308. Porterhouse steak ivi
2309. Granatine di filetto con passati diversi ivi
2310. Filettini di bove all'orvietana . . . 59
2311. Rumpsteaks con salsa bearnese . . ivi
2312. Pastello di bue alla scozzese . . . ivi
2313. Pastello di filetto di bue all'inglese . ivi
2314. Giratelle o Crogiuole alla Rossini . 60
2315. Giratelle alla Patti ivi
2316. Giratelle alla Ercole Salvi ivi

Pag.

2317. Giratelle alla Suardi 61
2318. Giratelle alla Silvio Pellico ivi
2319. Giratelle alla russa 62
2320. Fondenti di bue alla Olindo Guerrini ivi
2321. Bitokes alla russa ivi
2322. Bresàvola alla chiavennese 63
2323. Punta di manzo affumicata all'amburghese ivi
2324. Coppa di manzo salmistrata alla viennese ivi
2325. Coppa salmistrata allo specchio . . 64
2326. Culaccio alla Rossetti ivi
2327. Punta di culacccio ripieno al grattino ivi
2328. Culaccio in casserola al « cucchiaio » 65
2329. Culaccio alla Cardinal Franzoni . . ivi
2330. Culaccio con gelatina alla Caruso . ivi
2331. Codone di manzo bragiato alla emiliana. ivi
2332. Culaccio affumicato alla tedesca . . 66
2333. Code di manzo alla navarrese . . . ivi
2334. « Miroton » di bue ivi
2335. Rullo detto « Farso magro » alla siciliana 67
2336. Rulli detti « Sraris » di Konisberga ivi
2337. Kulasch all'ungherese 68
2338. Intingolo di manzo alla polacca . . ivi
2339. Intingolo di manzo alla provinciale . ivi
2340. Paëlla alla spagnuola 69
2341. Carbonata di bue alla fiamminga . . ivi
2342. Carbonata alla lusitana 70
2343. Manzo alla moda all'italiana . . . ivi
2344. Bue alla moda alla provenzale . . 71
2345. Manzo abbragiato ivi
2346. Bue abbragiato alla russa ivi
2347. Stufato in addobbo alla Lombarda . 72
2348. « Addobbo » alla provenzale . . . ivi
2349. Manzo stufato alla piemontese . . . ivi
2350. Stufato alla lionese 73
2351. Bue alla prussiana ivi
2352. Rosto agro di bue alla tedesca . . 74
2353. Rullo di bue alla fiamminga . . . ivi
2354. Olla calda alla moda di Gand . . . 75
2355. Manicaretto alla spagnuola ivi
2356. Costa di bue alla fiorentina. . . . ivi
2357. Costa alla Belgirate 76
2358. Costa di manzo alla militare . . . ivi
2359. Costa di bue grigliata all'americana 77
2360. Scalfo di bue e « Yorksire pudding » ivi
2361. Intercosta grigliata con salsa Colbert ivi
Fettoline (*Émincès*). 78
2362. Fettoline allo scarlatto ivi
2363. Fettoline alla Mariana ivi
2364. Fettoline alla Clermont ivi
2365. Lingua salata di manzo alla romana ivi
2366. Lingua abbragiata ivi

Pag.

2367. Lingua salata alla Duchessa . . . 79
2368. Lingua alla Esopo ivi
2369. Lingue di manzo fresche alla Molteni d'Annone 80
2370. Lingua affumicata di manzo alla giardiniera 81
2371. Lingua di manzo all'antica ivi
2372. Timballetti all'Appiani 82
2373. Timballo alla Grandi ivi
Del vitello 83
2374. Noce di vitello alla tolosana . . . ivi
2375. Noce di vitello alla giardiniera . . ivi
2376. Noce di vitella all'italiana 88
2377. Noce di vitello « Rinascimento italiano » ivi
2378. Noce di vitella alla Cagni 89
2379. Noce di vitello alla storiona . . . ivi
2380. Noce di vitello alla vesuviana . . . ivi
2381. Noce di vitello alla sarda 90
2382. Noce di vitello alla primaverile . . 91
2383. Noce di vitello su passato di asparagi ivi
2384. Noce di vitello rifredda alla moderna ivi
2385. Noce di vitello rifredda alla triplice alleanza 92
2386. Noce attonnata di vitello all'italiana 93
2387. Noce di vitello attonnata alla lombarda ivi
2388. Nocelle di vitello alla Garibaldi . . ivi
2389. Nocella di vitello alla Solimei . . . 94
2390. Nocelle di vitello alla messinese . . ivi
2391. Sella di vitello alla Franco Berra . 95
2392. Sella di vitello alla Minghetti . . ivi
2393. Sella di vitello alla Nelson 96
2394. Sella di vitello alla Kossuth . . . ivi
2395. Sella di vitello alla principe Orloff . ivi
2396. Sella di vitello alla Romanoff . . . ivi
2397. Sella di vitello alla Tosca 97
2398. Sella di vitello alla parigina . . . ivi
2399. Sella di vitello alla Cougnet . . . ivi
2400. Sella di vitello all'inglese 98
2401. Sella di vitello al Rinascimento . . ivi
2402. Sella di vitello alla Talleyrand . . ivi
2403. Sella di vitello alla Certosina . . . ivi
2404. Sella di vitello alla Matignon . . . ivi
2405. Lombata di vitello alla primaverile . 99
2406. Lombata di vitello arrosto con rognone ivi
2407. Lombata di vitello in arrostini affogati alla milanese ivi
2408. Lombata di vitello alla Montagné . 100
2409. Lombata alla Cameroni ivi
2410. Lombata alla D'Abulfera ivi
2411. Quadrello di vitello alla primaverile ivi
2412. Quadrello di vitello alla Turati . . ivi
2413. Codino di vitello brasato alla Ponti 101
2414. Codini di vitello alla fioraia . . . ivi
2415. Pezzo di cosciotto di vitello alla fiamminga 102

Pag.

2416. Girello di vitello alla moscovita . . 102
Delle braciuole alla moderna . . . 103
2417. Braciuola di noce di vitello alla ristorante 104
2418. Braciuola di vitello alla milanese . ivi
2419. Braciuola di vitello alla genovese . ivi
2420. Braciuole di vitella all'emiliana . . 105
2421. Braciuole alla anglo-indiana . . . ivi
2422. Braciuole di vitello co' tartufi alla piemontese. 106
2423. Braciuoline di vitello con carciofi . ivi
2424. Bistecchine alla russa 107
2425. Costolette alla milanese ivi
2426. Costolette alla strasburghese . . . ivi
2427. Costolette di vitello screziate . . . 108
2428. Costolette di vitello all'inglese . . ivi
2429. Costolette di vitello « Andrea del Sarto » 109
2430. Costolette alla Molina ivi
2431. Costolette avvolte 110
2432. Costolette alla finanziera ivi
2433. Costolette all'italiana ivi
2434. Costolette alla romagnola ivi
2435. Costolette all'anglo-indiana. . . . 111
2436. Costolette in sfogliata all'antica . . ivi
2437. Costolette alla tirrena ivi
2438. Scaloppe di vitello alla tirolese . . ivi
2439. Scaloppe alla Torlonia 112
2440. Scaloppe di vitello ripiene alla ligure ivi
2441. Scaloppe d'animelle alla romana . . ivi
2442. Scaloppe di testina di vitello fritte . 113
2443. Scaloppe di lingua co' tartufi . . . ivi
2444. Scaloppine di vitello con panna acida ivi
2445. Scaloppine di vitello alla cacciatora . ivi
2446. Scaloppine di vitello alla genovese . 114
2447. Scaloppine di vitello alla viennese . ivi
2448. Saltimbocca alla romana ivi
Delle animelle 115
2449. Animelle di vitello abbragiate con marsala. , ... ivi
2450. Animelle di vitello all'italiana. . . ivi
2451. Animelle di vitello alla Rossini . . ivi
2452. Animelle alla parigina 116
2453. Animelle di vitello alla Oldofredi . ivi
2454. Animelle di vitello all'Aurora . . . ivi
2455. Cassette di animelle di vitello. . . ivi
2456. Zeffiri d'animelle di vitello 117
2457. Animelle di vitello alla San Giorgio. ivi
2458. Animelle di vitello alla pincipessa Letizia ivi
2459. Animelle di vitello alla Puccini . . 118
2460. Animelle di vitello alla Manfredi. . ivi
2461. Animelle di vitello alla Florio. . . 119
2462. Animelle alla Carlo Porta ivi
2463. Testa di vitello intiera al madera . ivi

Pag.

2464. Testa di vitello alla Duglerez . . . 120
2465. Testa di vitello in tartaruga . . . 121
2466. Rognoni di vitello al forno . . . 122
2467. Rognoni di vitello alla Panunto . . ivi
2468. Rognoni colla peperata ivi
2469. Rognoni di vitello alla provinciale . 123
2470. Rognoni alla Turbigo ivi
2471. Ossi buchi alla lombarda ivi
3472. Petto di vitello farcito alla milanese con zucchettine ivi
2473. Petto di vitello al forno, uso trattoria 124
2474. Petto di vitello farcito alla gaudente ivi
2475. «Pancetta » ripiena alla genovese . ivi
2476. Medaglioni di vitello all'egiziana . . 125
2477. Tenerumi di vitello con macedonia . ivi
2478. Tenerumi alla Villeroy 126
2479 Tenerumi alla turca ivi
2480. Tomachelle di vitello alla genovese . ivi
2481. Coppiette o « Valigini » all'emiliana 127
2482. Involtini o « Cajette » alla Nizzarda ivi
2483. Coppiette alla tedesca ivi
2484. Fegato di vitello alla veneziana . . ivi
2485. Fegato bragiato con salsa al marsala 128
2486. Fegato in pastello, o subcinereo . . ivi
2487. Pane di fegato di vitello 129
2488. Soffiato di fegato ivi
2489. Chenelli di fegato alla viennese . . ivi
2490. Scannello di vitello annegato . . . ivi
2491. « Arrosto morto » di lombata di vitello ivi
2492. Sfilettato di vitello tartufato . . . 130
2493. Vitello con carote alla viterbese . . ivi
2494. Vitello all'uccelletto alla nizzarda . ivi
2495. Stufatino di « muscolo » ivi
2496. Spezzato di vitello all'italiana . . . 131
2497. Bianco di vitello ivi
2498. Navarrino di vitello ivi
2499. Grillettato di vitello alla Marengo . 132
2500. Grillettato di vitello co' funghi . . ivi
2501. Intingolo o stufatino di vitello alla milanese ivi
2502. Muscoletti di vitello con piselli . . ivi
2503. Granatine di vitello alla castellana . ivi
2504. Dischi di filetto di vitello alla milanese 133
2505. Filetto piccato alla milanese . . . ivi
2506. Fritto piccato alla francese ivi
2507. Intingolo di rigaglie alla fattoressa . ivi
2508. « Chœsels » alla brabantina 134
2509. « Fricadelle » o « Brisotte » alla brussellese 135
2510. Piccatiglio all'italiana ivi
2511. Ammorsellati ivi
2512. Budino di carne alla genovese . . . ivi
2513. Pane di vitello alla finanziera . . . 136
2514. Polpettine alla messicana. ivi
2515. Pieducci di vitello farciti ivi

Pag.

2516. Pieducci alla francese 136
2517. Zampa burrata alla fiorentina . . . 137
2518. Orecchie di vitello farcite ivi
2519. Orecchie di vitello alla tolosana . . ivi
2520. Lingue di vitello alla romana . . . ivi
2521. Cuore di vitello scaloppato ivi
2522. Cuore di vitello all'inglese ivi

Del Montone ed altri ovini . . . 138

Bilombata e Bicosciotto 141

2523. Zigotto all'inglese ivi
2524. Zigotto di montone alla bulgara . . ivi
2525. Zigotto di montone lessato 142
2526. Zigotto di montone abbragiato alla Turati ivi
2527. Zigotto di montone farcito 143
2528. Zigotto alla bordolese ivi
2529. Zigotto alla Soubise 144
2530. Zigotto alla brettone ivi
2531. Zigotto marinato come quello di capriuolo ivi

Groppa o Sella di Montone. . . . ivi

2532. Sella di montone alla Surville . . . ivi
2533. Sella di montone alla milanese . . 145
2534. Sella di montone alla piemontese . . ivi
2535. Sella di montone abbragiata alla nizzarda ivi
2536. Sella di montone con « macedonia » di legumi 146
2537. Costolette di montone alla Monreale . ivi
2538. Costolette di montone alla Ceresola . ivi
2539. Costolette di montone alla « Reforme Club » 147
2540. Costolette alla Carignano ivi
2541. Costolette alla Maintenon ivi
2542. Costolette di montone alla Villeroy . ivi
2543. Costolette di montone alla Soubise . ivi
2544. Costolette di montone alla « Cenerentola » 148
2545. Costolette alla Farnese ivi
2546. Costolette di montone alla moschettiera ivi
2547. Costolette alla Murillo ivi
2548. Costolette di montone alla Valentino 149
2549. Costolette di montone alla Valois . . ivi
2550. Costolette di montone alla provenzale ivi
2551. Costolette di montone alla svedese . ivi
2552. Spalla di montone farcita ed abbragiata ivi
2553. Spalla di montone alla buona massaia 150
2554. Spalla di montone alla prestinaia . . ivi
2555. Spalla di montone abbrag. co' navoni . ivi
2556. Spalla di montone alla giardiniera . ivi
2557. Rognoni di montone grillettati con funghi ivi
2558. Rognoni di montone nello spiedino . 151
2559. Spiedini di rognoni di montone alla spagnuola ivi

	Pag.
2560. Rognoni di montone alla Rossini	124
2561. Spiedini di montone alla turca	ivi
2562. Braciuole di castrato all'Artusi	152
2563. Intingolo o « ragoût » di montone alla casalinga	ivi
2564. Intingolo di montone alla primaverile	ivi
2565. Fettoline di montone alla casalinga	ivi
2566. Pane di fegato di montone con salsa Gribiche	153
Specialità regionali ed esotiche	ivi
2567. Navarrino di montone	ivi
2568. Navarrino alla primaverile	154
2569. Intingolo di montone co' fagiuoli sgranati	ivi
2570. Stufato di montone all'avignonese	ivi
2571. Stufatino o intingolo detto « Cassoulet »	155
2572. Mouton-Pie	ivi
2573. Irish-Stew ossia « Stufato irlandese »	156
2574. Moussàka o Sformato di montone e melenzane	ivi
2575. Pastello di montone all'irlandese	ivi
2576. Intingolo di montone all'indiana	157
2577. Pilaw di montone alla turca	ivi
Dell'Agnello e del Capretto	ivi
2578. Bicosciotto d'agnello nel forno all'italiana	159
2579. Bicosciotti d'agnello alla « Vedova Allegra »	ivi
2580. Cosciotto d'agnello tra due fuochi	160
2581. Zigotto d'abbacchio alla cardinalesca	ivi
2582. Cosciotto d'agnello stufato	ivi
2583. Intingolo di cosciotto d'agnello co' carciofi	ivi
2584. Zigotto d'agnello alla Chivry	161
2585. Zigotto alla liegese	ivi
2586. Zigotto d'agnello in pastello	ivi
2587. Quarto d'agnello rostito all'inglese	ivi
2588. Spalla d'abbacchio alla romana	ivi
2589. Spalla d'agnello in galantina	162
2590. Filettini gentili d'agnello col passato latteggiato di piselli	ivi
Costolette d'agnello	163
2591. Costolette d'agnello alla lombarda	ivi
2592. Costolette alla « Verziere »	ivi
2593. Costolette d'agnello alla Trivulzio	ivi
2594. Costolettine d'agnello alla Rossini	164
2595. Costolette d'agnello alla parigina	ivi
2596. Rifreddo di costolettine d'agnello	ivi
2597. Costolette di agnello alla Franco Schiavi	ivi
2598. Costolette d'agnello in camicia	ivi
2599. Costolette di agnello alla Orlandi	165
2600. Costolette d'agnello incartocciate	ivi
2601. Costolette d'agnello con purèa di marroni	166
2602. Costolette d'agnello alla parmigiana	ivi
2603. Costolette d'agnello alla Cumberland	166
2604. Costolette di agnello alla Canali	ivi
2605. Costolette d'agnello in freddo	167
2606. Rifreddo di costolette d'agnello alla Brignole Sales	ivi
2607. Epigrammi d'agnello alla Pompadour	168
2608. Epigrammi d'agnello alla Villeroy	169
2609. Animelle d'agnello all'italiana	ivi
2610. Tenerumi d'agnellino all'italiana	ivi
2611. Scaloppe d'abbacchio alla Tivoli	ivi
2612. Nocelle d'agnello colla menta	170
2613. « Pasqualina » d'agnello alla fiamminga	ivi
2614. Reticelle d'agnello alla siciliana	ivi
2615. Abbacchio alla cacciatora	ivi
2616. Agnello trippato	171
2617. Spezzatino d'agnello con piselli	ivi
2618. « Stentenielli » alla napoletana	172
Del porco	ivi
Delle carni del porco e della pizzicheria	176
Dei varii pezzi del porco	178
2619. Lombata di maiale affumicata alla boema	180
2620. Lombata di porco colle lenticchie	181
2621. Coscia di maiale alla valenziana	ivi
2622. Coscia di maiale con crauti all'italiana	ivi
2623. Cosciotto di porco stufato co' marroni alla casalinga	ivi
2624. « Arista » alla fiorentina	182
2625. Braciuole di porco nella scamerita alla fiorentina	183
2626. Bracioline di maiale alla napoletana	ivi
2627. Costolette di porco alla nonna	ivi
2628. Costolette di porco con salsa piccante	184
2529. Costolette di porco fresche alla curlandese	ivi
2630. Finti filetti di capriolo con le olive alla Giaquinto	ivi
Del porchetto da latte	185
2631. Porco da latte farcito	ivi
2632. Porchetto arrosto con sedano	ivi
2633. Porchetto abbragiato alla milanese	ivi
Dei Prosciutti	186
2634. Fettoline di prosciutto in padella	ivi
2635. Prosciutto fresco colle fave	ivi
2636. Prosciutto di Amburgo alla fiamminga	187
2637. Prosciutto alla baionnese	ivi
2638. Prosciutto alla borgognona	188
2639. Prosciutto caramellato all'inglese	ivi
2640. Prosciutto di Peck co' tartufi	ivi
2641. Prosciutto di San Daniele alla primaverile	189
2642. Prosciutto affumicato alla certosina	ivi
2643. Prosciutto di Magonza alla Richelieu	190

Pag.

2644. Prosciutto « mezzo sale » all'inglese . 190
Soffiati di prosciutto ivi
2645. Soffiato di prosciutto « Alessandra » 191
2646. Soffiato di prosciutto « Carmen » . . ivi
2647. Soffiato di prosciutto alla gastronoma ivi
2648. Soffiato di prosciutto alla milanese . ivi
2649. Soffiato di prosciutto alla norcina . ivi
2650. Soffiato all'ungherese con paprica . ivi
2651. Piccoli soffiati alla piemontese . . . ivi
2652. Soffiato di prosciutto alla massaia . 192
2653. Bodino soffiato di prosciutto alla Pettini ivi
2654. Bodino-Soffiato di prosciutto d'Yorck ivi
Spume e Spumettine calde di prosciutto 193
2655. Spuma di prosciutto alla milanese . ivi
2656. Spuma di prosciutto alla modenese . 194
2657. Spuma di prosciutto alla friulana. . ivi
2658. Spuma di prosciutto alla siracusana . ivi
2659. Spumettine Alessandra ivi
2660. Spumettine alla fiorentina 195
2661. Spumettine all'ungherese. ivi
2662. Chenelli di prosciutto alla viennese . ivi
2663. Medaglioni di prosciutto con tartufi . ivi
2664. Celestine di prosciutto affumicato in bella vista ivi
2665. Polpettone alla Turati 196
2666. Porco allesso all'inglese ivi
2667. Cotechino fasciato ivi
2668. Cazzuola di porco alla milanese . . 197
2669. « Karapulka » o ragout di porco alla spagnuola ivi
2670. Fegatelli di maiale alla fiorentina . ivi
2671. « Crespinette » tartufate ivi
2672. « Crespinette » alla Cenerella . . . 198
2673. Quagliette alla provenzale ivi
2674. Fegatelli di porco in conserva all'aretina ivi
2675. « Soffritto » alla napoletana. . . . ivi
2676. Timballo alla Principessa Guglielmo . ivi
2677. Crostata alla Duchessa di Genova . 199
2678. Pastello di porco all'inglese. . . . ivi
2679. Budino alla marinaresca inglese . . ivi
2680. Pastello di carne di porco alla badese ivi
2681. Ventresca di porco alla vallona . . 200
2682. Ventresca di porco all'inglese . . . ivi
2683. Bodino di cervelle di porco. . . . ivi
2684. Bodino di salsiccie all'inglese . . . 201
2585. Zampone di Modena con spinaci . . ivi
2686. Zampone con crauti all'italiana . . ivi
2687. « Cappelli da prete » all'emiliana con due passati ivi
2688. Cotechini colle lenticchie ivi
2689. Orecchie di porco alla ruennese . . 202

Pag.

2690. Orecchie di porco alla Saint-Menehould 202
2691. Pieducci di maiale farciti alla milanese ivi
2692. Pieducci di porco panati e tartufati . ivi
2693. Trippette alla Chevallier. ivi
2694. Salsiccie nel vino bianco. 203
2695. Salsiccie alla francofortese ivi
2696. Andogliette alla borgognona . . . ivi
2697. Andogliette alla lionese ivi
Preparazioni varie del porco . . . 204
Salumerie e Pizzicherie ivi
Dei sanguinacci e salsiccie. . . . 205
2698. Bodini di sangue alla milanese . . 206
2699. Sanguinacci o « beròdi » alla genovese ivi
2700. Migliaccio o sanguinaccio alla toscana 207
2701. Mallegato alla sienese. ivi
2702. Buristo di Siena ivi
2703. Sanguinacci alla ginevrina 208
2704. Sanguinaccio o « budin noir » alla nancese ivi
2705. Sanguinaccio nero alla parigina . . 209
2706. Sanguinacci neri alla fiamminga . . ivi
2707. Sanguinacci neri all'inglese ivi
2708. Sanguinaccio bianco di porco alla francese ivi
2709. Sanguinaccio bianco di pollame . . 210
2710. Salsiccie piatte in reticella ivi
2711. Salsiccini all'aglio alla milanese . . ivi
2712. Salsiccini per zuppa detta « verzata » alla milanese ivi
2713. Salsiccia alla monzese. ivi
2714. Cotechini alla cremonese. 211
2715. Finocchiona alla fiorentina ivi
2716. Andoglie alla lionese ivi
2717. Andogliette alla provenzale 212
2718. Marmorato di vitello ivi
2719. Galantina di vitello dei salumieri . 213
2720. Soppressata alla fiorentina ivi
2721. Soppressata di porco alla francese . ivi
2722. I « Chorizos » o salamini spagnuoli . 214
Essiccazione, Salatura, Affumicamento delle carni ivi
2723. Prosciuttelli affumicati 215
2724. Lingue di bue salmistrate 216
2725. Lingue di manzo e di vitello affumicate ivi
2726. Sella e coppa di maiale affumicate . ivi
La carne di cavallo ivi
2727. Cavallo in umido 217
2728. Cavallo uso capriolo 218
2729. Bracioline di cavallo uso petti di pollo ivi
2730. Zeffiri di cavallo alla ussera . . . ivi
2731. Lombo di cavallo « Gazzetta dello Sport » 219
2732. Lingua di cavallo salmistrata e affumicata ivi

CAPO IX. — DEL POLLAME.

		Pag.
	Del Pollame	221
	Della pollastra, del pollo e del cappone	226
	Come si sceglie, si prepara e si taglia un pollo	229
	Del Pollame e Carni bianche nei Rilievi ed Entrata	231
2733.	Apparecchio di semola	234
2734.	Pasta per foggiar coppe	ivi
	Salse per pollame	235
	Salse bianche	ivi
2735.	Salsa Albufera	ivi
2736.	Salsa Alemanna co' funghi	ivi
2737.	Salsa alla bearnese	ivi
2738.	Salsa rifredda « Aurora »	ivi
2739.	Salsa rifredda bianca	236
2740.	Salsa rifredda verde	ivi
2741.	Salsa con crema	ivi
2742.	Salsa con currie	ivi
2743.	Salsa con dragoncello	ivi
2744.	Salsa alla ungherese	ivi
	Salse brune	ivi
2745.	Salsa con melangole	ivi
2746.	Salsa rifredda bruna per anitre	ivi
2747.	Salsa alla diavola	ivi
2748.	Salsa con sugo al dragoncello	237
2749.	Salsa alla rouennese	ivi
	Salse esotiche speciali	ivi
2750.	Apple sauc	ivi
2751.	Céleri sauce	ivi
2752.	Crawberry sauce	ivi
2753.	Devilled sauce	ivi
2754.	Onions sauce	ivi
2755.	Sage and onions sauce	ivi
2756.	Yorkshire sauce	238
	Salse fredde	ivi
2757.	Gramolata	ivi
	Guarniture per pollami	ivi
2758.	Biarrotte	ivi
2759.	Chayotte	ivi
2760.	Castalda	ivi
2761.	Composta	ivi
2762.	Chartres	239
2763.	Gallica	ivi
2764.	Luisiana	ivi
2765.	Mancelle	ivi
2766.	Marchesa B.	ivi
2767.	Montbazon	ivi
2768.	Orientale	ivi
2769.	Rohan	ivi
2770.	Siciliana	ivi
2771.	Strasburghese	ivi
2772.	Tolosana	240
2773.	Washington	ivi
	Delle pollastre, capponi e polli	ivi
2774.	Pollastra alla milanese	ivi
2775.	Pollastra all'italiana	ivi
2776.	Pollastra farcita alla Verdi	241
2777.	Pollastra con serpentaria	242
2778.	Pollastra alla lombarda	ivi
2779.	Pollastra soffiata alla « Marchesa Colombi »	ivi
2780.	Pollastra alla Rossini	243
2781.	Pollastra alla Vincent	ivi
2782.	Pollastra farcita alla Visconti	ivi
2783.	Pollo farcito « Isola del Garda »	244
2784.	Pollastra alla « Nerea »	ivi
2785.	Pollastra alla siciliana	ivi
2786.	Pollastra a mezzo lutto	245
2787.	Pollastra alla Regina Margherita	ivi
2788.	Pollastra alla veneziana	246
2789.	Pollastra alla Lucullo	ivi
2790.	Pollastra alla Mancini	ivi
2791.	Pollastra « Bella Italia »	ivi
2792.	Pollastra in crostata alla massaia	ivi
2793.	Pollastra affogata alla liegese	247
2794.	Pollastra alla tolosana	ivi
2595.	Pollastra steccata alla Jeanne Savarin	248
2796.	Pollastra alla Derby	ivi
2797.	Pollastra farcita alla Principe di Galles	249
2798.	Pollastra alla Talleyrand	ivi
2799.	Pollastra soffiata alla Escoffier	250
2800.	Pollastra in terrina alla Souvaroff	ivi
2801.	Pollastra in casserola alla parigina	ivi
2802.	Capponcine alla nizzarda	ivi
2803.	Capponi alla napoletana	251
2804.	Cappone alla Pier Capponi	252
2805.	Capponi col riso alla piemontese	ivi
2806.	Capponi alla finanziera	253
2807.	Pollo in bianco	ivi
2808.	Pollo alla buongustaia	254
2809.	Pollo in porchetta all'a marchigiana	ivi
2810.	Pollo in crostata alla lombarda	255
2811.	Bodino di pollo all'inglese	ivi
	Pollastri e pollastrelli grillettati	ivi
2812.	Pollo grillettato alla lombarda	256
2813.	Pollo grillettato alla gastronoma	ivi
2814.	Pollo grillettato con tartufi	ivi
2815.	Pollo grillettato alla aretina	ivi
2816.	Polli grillettati con paprika	ivi
2817.	Pollo grillettato alla siciliana	257
2818.	Pollo grillettato con ostriche alla tirrena	ivi

Pag.

2819. Pollo grillettato alla genovese . . . 257
2820. Pollo grillettato alla perugina . . . ivi
2821. Pollo grillettato alla israelita . . . ivi
2822. Pollo grillettato alla bordolese. . . 258
2823. Pollo grillettato alla russa ivi
2824. Pollo saltellato all'indiana ivi
2825. Pollo al Re di Lahore 259
2826. Pollo alla Rahyà ivi
2827. Pollo alla Marengo. ivi
2828. Polli grillettati all'italiana 260
2829. Pollo grillettato « Alessandra » . . 261
2830. Pollo grillettato alla romana . . . ivi
2831. Pollo grillettato alla fiorentina . . ivi
2832. Pollo grillettato alla vogherese . . ivi
2833. Pollastrini grillettati alla valtellinese ivi
2834. Pollo all'ascolitana 262
2835. Pollo grillettato alla brianzuola . . ivi
2836. Pollo grillettato alla castalda . . . ivi
2837. Pollo grillettato alla torinese . . . ivi
2838. Pollo grillettato alla nizzarda . . . 263
2839. Pollo grillettato alla ligure ivi
2840. Pollo grillettato alla Garisenda . . ivi
2841. Pollo grillettato alla cacciatora . . ivi
2842. Pollo grillettato alla moldava . . . ivi
2843. Pollo alla magiara 264
2844. Pollo grillettato alla rumena . . . ivi
2845. Pollo grillettato alla spagnuola . . ivi

Pollastrini grigliati ivi

2846. Pollastrini grigliati all'orbetellese. . ivi
2847. Pollo novello alla Jolanda 265
2848. Pollo alla diavola ivi
2849. Pollo grigliato alla Mefistofele . . . ivi
2850. Polli fritti marinati ivi
2851. Pollastra alla granduca 266
2852. Frittoli di pollo alla bresciana. . . ivi

Polli in fondo chiaro d'umido . . . ivi

2853. Pollo « casserola » alla buona massaia 267
2854. Pollo « casserola » alla Mazzarino . . ivi
2855. Pollo « casserola » Poltava ivi
2856. Cappone in terrina ivi
2857. Pollastrini in stufarola ivi

Pulcini d'Amburgo. 268

2858. Pulcini d'Amburgo alla viennese . . ivi
2859. Pulcini d'Amburgo alla piemontese . 269
2860. Pulcini d'Amburgo in cassettine alla polacca ivi

Sovrane e Filetti di pollame . . . ivi

2861. Sovrane di pollo « Italia » 270
2862. Sovrane di pollastre alla parigina . ivi
2863. Sovrane di pollo alla Caréme . . . 271
2864. Sovrane di pollo alla Caneva . . . ivi
2865. Sovrane di pollo alla Insubria . . . 272
2866. Sovrane di pollo alla Ricordi . . . 273
2867. Sovrane di pollo alla Montenuovo . ivi
2868. Sovrane di pollastra alla siracusana . ivi

Pag.

2869. Filetti di pollo alla Bellincioni . . 274
2870. Filetti di pollo alla Bassano Gabba . ivi
2871. Filetti di pollo con duxelles . . . ivi
2872. Filetti di pollo alla favorita . . . 275
2873. Filetti di pollo alla Pallavicino . . ivi
2874. Filetti di pollo alla Nigra ivi
2875. Filetti di pollo in cartoccio ivi

Costolette di pollame 276

2876. Costolette di pollo alla triestina . . ivi
2877. Costolette di pollo alla piemontese . ivi
2878. Costolette di pollo alla milanese . . ivi
2879. Costolette di pollo alla Luzzatti . . 277
2880. Costolette di pollo alla Sermoneta . ivi
2881. Costolette di pollo alla Patti . . . ivi
2882. Costolettine di pollo alla Villeroy . 278
2883. Costolette di pollo alla Farnese . . ivi
2884. Costolette di pollo alla Padre Zappata ivi
2885. Costolette di pollo alla spagnuola . ivi
2886. Petti di pollo alla Carignano . . . 279
2887. Petti di pollo alla piemontese . . . ivi
2888. Petti di pollo alla Ricasoli ivi
2889. Petti di pollo all'italiana 280
2890. Ali di pollo alla Icaro ivi
2891. Coscie di pollo alla canonichessa . . ivi
2892. Rotolini di pollo alla romana . . . 281
2893. Coppiette di pollo alla duchessa . . ivi
2894. Nocette di pollo alla « Signora di Monza » ivi
2895. Pallottole di pollo alla romagnola . ivi
2896. Pallottoline di pollo alla Durazzo . 282
2897. Sorprese alla diplomatica 283
2898. Pasticcio di pollo alla Plinio . . . ivi
2899. Pasticcio di pollo alla Pollaiolo . . ivi
2900. Pasticcio di pollo alla Polli . . . 284
2901. Delizie di pollo alla badessa . . . ivi
2902. Delizie di pollo alla Rossini . . . ivi
2903. Creste di pollo farcite ivi
2904. Pastello di pollo « Bruxelles » . . . 285

Delle pollastre fredde 286

Dei Rifreddi ivi

2905. Pollastra al Tricolore ivi
2906. Capponcina all'aurora 287
2907. Pollastra alla Giaquinto ivi
2908. Pollastra alla Villa D'Este 288
2909. Capponcina alla D'Annunzio . . . ivi
2910. Capponcina alla genovese ivi
2911. Pollastra all'Ambasciatrice 289
2912. Pollastra alla Neva 290
2913. Pollastra alla Wologda ivi
2914. Pollastra in gelo alla Palffy . . . 291
2915. Pollastra ricomposta alla Ida Baccini ivi
2916. Polli alla russa 292
2917. Polli alla floreale ivi
2918. Piccoli polli novelli alla Eldel . . . ivi
2919. Polli rifreddi alla sultana 293

Pag.

2920. Maionnesa di polli all'italiana . . . 293
2921. Maionnesa di pollo alla casalinga . 294
2922. Pulcini alla ginevrina ivi
2923. Sovrane di capponi alla Luini . . . 295
2924. Filetti di pollo alla « Stella Polare » 296
2925. Filetti di pollo alla Dora Melegari . ivi
2926. Filetti di pollo alla Cagni ivi
2927. Filetti di pollo alla Villoresi . . . 297
2928. Filetti di pollo all'Alicata 298
2929. Filetti di pollo alla Galliera . . . ivi
2930. Bianchi di pollo all'Alfieri 299
2931. Filetti di capponcina all'indiana . . ivi
2932. Filetti di pollo ideali 300
2933. Rifreddo di filetti di pollo alla Vivante ivi
2934. Filetti di pollo alla neve ivi
2935. Filetti di pollo in rifreddo alla De Amici 301
2936. Filetti di pollo allo scarlatto in gelatina 302
2937. Prosciuttini di pollo alla Vestri . . ivi
2838. Anitroccoli di pollo alla Cougnet . . ivi
2939. Medaglioni di pollo alla Spontini . . 303
2940. Medaglioni di pollo alla fiorentina . ivi
2941. Medaglioni di pollo alla Gonzaga . . ivi

Delle Spume fredde 304

Spumettine fredde ivi

2942. Spumette « Regina Margherita » . . ivi
2943. Spumettine di pollo alla Lippi . . . 305
2944. Spuma di pollo alla Murat ivi
2945. Spuma d'arnioni di pollo in gelatina 306
2946. Spumette al Rinascimento italiano . ivi
2947. Spumettine di pollo alla Galletti . . ivi
2948. Spumette di pollo all'italiana . . . 307
2949. Spuma d'arnioni di gallo ivi
2950. Fondenti di pollo alla Carignano . . 308
2951. Piccoli soffiati di pollo alla panna . ivi
2952. Soffiato di fegati di pollastre . . . ivi
2953. Celestine di pollo alla principessa Jolanda 309
2954. Pane di pollo alla Duchessa d'Aosta ivi
2955. Panettini di pollo Gaetana Agnesi . 310
2956. Crostata di pollo alla Duchessa di Genova ivi
2957. Timballetti alla Visconti 311
2958. Timballetti all'italiana ivi
2959. Timballetti di pollo all'Aganoor . . ivi
2960. Timballetti di pollo alla Demidoff . ivi
2961. Galantina di pollo all'italiana . . . ivi
2962. Galantina di pollo alla Prefettessa . 312
2963. Pasta o conserva di pollo e prosciutto all'inglese 313

Del Tacchino o « Pollo d'India » . 314

Una pregiudiziale sul tacchino arrosto 315

2964. Tacchina farcita di marroni per Natale ivi
2965. Tacchino in sovrana 315
2966. Tacchinotto alla milanese 316
2967. Coscie di tacchino all'italiana . . . ivi
2968. Coscie di tacchino alla navarrina . . 317
2969. « Cassoulet » di tacchino alla provenzale ivi
2970. Terrina di fegati di tacchino . . . 318

Della Faraona ivi

2971. Galline Faraone alla chioggiotta . . 319
2972. Faraona alla siciliana ivi
2973. Filetti di faraona alla Giuditta Sidoli ivi
2974. Coscie di faraona alla Amneris . . 320
2975. Salmisio di faraone all'italiana . . ivi
2976. Rifreddo di faraone alla Regina Elena 321
2977. Galantina di faraone in bella vista . ivi

Dei Colombi o Piccioni 322

2978. Casserola di piccioni alla nizzarda . ivi
2979. Casserola di piccioni co' funghi . . ivi
2980. Piccioni in stufato ivi
2981. Piccioni bragiati alla piemontese . . 323
2982. Piccioni in vestaglia ivi
2983. Piccioni in cartoccio ivi
2984. Piccioni alla marescialla ivi
2985. Piccioni alla batrachide 324
2986. Costolette di piccione alla milanese . ivi
2987. Costolette di piccioni « Trinacria » . ivi
2988. Costolette di piccione alla nizzarda . ivi
2989. Costolette di piccione alla Nesle . . ivi
2990. Costolette di piccione alla Villeroy . 325
2991. Costolette di piccioni alla perigordina ivi
2992. Piccioni saltellati ivi
2993. Piccioncini saltellati alla silvestre . ivi
2994. Piccioni con soffritto di legumi . . ivi
2995. Certosa di piccione 326
2996. Piccioni con gamberi ivi
2997. Piccioni in terrina ivi
2998. Medaglioni di piccioni in rifreddo . ivi
2999. Bodini di piccione rifreddi 327
3000. Colombacci salmisiati ivi
3001. Sovrane di piccione co' tartufi . . . ivi
3002. Ale di piccione alla Peruzzotti . . ivi
3003. Polpettine di piccione alla Precotto . 328

Dell'Anitra ivi

3004. Anitra colle lasagne 329
3005. Anitra abbragiata contornata da lenticchie ivi
3006. Anitre nostrane colle rape ivi
3007. Anitroccolo con salsa melangola . . 330
3008. Anitra alla ruennese ivi
3009. Anitroccolo farcito in camicia . . . ivi
3010. Anitroccolo con cipolle diacciate . . ivi
3011. Anitre lucidate alla cinese 331
3012. Anitre abbragiate alla finanziera . . ivi
3013. Anitra spumosa alla Tittoni . . . 332
3014. Pallottoline d'anitra colle rape . . ivi

	Pag.
3015. Chenelli di anitroccoli alla Carignano	332
3016. Anitroccoli alla varesotta	333
3017. Anitre fagiane alla Della Rovere	ivi
3018. Anitre fredde alla cardinalesca	334
3019. Filetti d'anitra « Liberty »	ivi
3020. Filetti d'anitra in rifreddo alla Montmorency	335
3021. Rifreddo di filetti d'anitra alla Lucullo	ivi
3022. Anguillette d'anitroccolo in gelatina aranciata	ivi
3023. Scaloppine d'anitra alla castalda	336
3024. Mosaici d'anitra alla Molina	ivi
3025. Pastello caldo di anitrella	337
3026. Pastello freddo d'anitra alla cacciatora	ivi
Dell'Oca	338
3027. Oca alla comense	ivi
3028. Oca farcita alla milanese	ivi
3029. Oca alla bordelese	339
3030. Oca in civiero	ivi
3031. Oca alla tedesca	ivi
3032. Oca all'alsaziana	ivi
3033. Oca all'inglese	ivi
3034. Oca fredda alla tartara	ivi
3035. Capitolata d'oca alla capitolina	340
3036. Pastello d'oca alla Dall'Oca bianca	ivi
3037. Timballo d'oca alla moda di Visè	ivi
Fegati d'oca e di anitre	341
3038. Fegato grasso al naturale	ivi
3039. Fegato stufato alla moderna e alla Souvaroff	342
3040. Fegato grasso in pastello	ivi
3041. Fegato grasso in cassetta alla Matignon	342
3042. Fegato grasso alla tolosana	ivi
3043. Fegato grasso tartufato col madera	ivi
3044. Fegato grasso alla magiara	343
3045. Scaloppe di fegato grasso	ivi
3046. Torta di fegato grasso all'antica	ivi
3047. Bocconcini di fegato grasso con marsala	ivi
3048. Sorprese di fegato grasso alla Visconti	ivi
Dell'aspicato ed altre preparazioni in gelo	344
Pani freddi	345
3049. Fegato grasso nella sua gelatina	346
3050. Aspicato di fegato grasso	ivi
3051. Pane di fegato grasso	ivi
3052. Pane di fegato grasso in bella vista	ivi
3053. Soffiato di fegato grasso	ivi
3054. Spuma di fegato grasso con gelatina	347
3055. Mattonelle alla Lucullo	ivi
3056. Pavimento freddo alla regina	ivi
3057. Celestine di fegato d'oca alla Franco-Berra	ivi
3058. Fegato d'oca in forma d'uova di struzzo	348
3059. Delizie di fegato grasso « Cometa Halley »	ivi
3060. Piccoli cuori alla De-Amicis	349
3061. Sovrane di fegato grasso alla Etnea	ivi
3062. Timballo di fegato grasso « Tzarina »	ivi
Dei Pastelli caldi e freddi	350
3063. Pasta per pasticcio caldo	ivi
3064. Pasta per pasticcio freddo	ivi

CAPO X. — DELLA CACCIAGIONE.

	Pag.
Della cacciagione	351
Concie per carni di selvaggina	353
3065. Concia cotta per cacciagione	ivi
3066. Concia cruda	ivi
3067. Concia leggera calda al vino rosso	ivi
3068. Conserva di cinorrodi	354
3069. Conserva di mirtilli	ivi
Salse per selvaggina	ivi
3070. Salsa peperarata basica per selvaggina	ivi
3071. Salsa capriola	ivi
3072. Salsa « Diana »	355
3073. Salsa « Gran Cacciatore »	ivi
3074. Salsa Moscovita	ivi
3075. Salsa venagione	ivi
3076. Salsa cacciatora	ivi
3077. Salsa Lavallière	ivi
3078. Salsa romana	ivi
3079. Salsa salmisio	352
3080. Salsa rifredda bruna	356
3081. Salsa Smitana	ivi
3082. Salsa capriola inglese	ivi
3083. Salsa al pane fritto	ivi
3084. Salsa al vino di Porto	ivi
3085. Salsa Vittoria	ivi
3086. Salsa alla Cumberland	ivi
Guarniture di selvaggina	357
3087. Berny	ivi
3088. Boema	ivi
3089. Brillat Savarin	ivi
3090. Reggenza C.	ivi
Dell'Orso	ivi
3091. Filetto d'orso alla transilvaniana	358
Della Renna e dell'Alce	ivi
3092. Cosciotto di renna alla panna acida	ivi

Pag.

3093. Intingolo di renna alla scandinava . 358
3094. Lombata d'alce con salsa agro-dolce 359
3095. Costolette di renna o d'alce. . . . ivi
Del Cervo, del Daino e del Capriolo ivi
3096. Sella di capriolo alla Visconti . . . 360
3097. Coscia o culaccio di daino alla tirolese ivi
3098. Cosciotto o quarto di capriolo alla Melzi 361
3099. Quarto di capriolo alla Ponti . . . ivi
3100. Cosciotto o sella di capriolo al forno ivi
3101. Filetto di capriolo con passato di marroni ivi
3102. Costolette di capriolo con purea di sedani ivi
3103. Lombata di capriolo alla Cumberland 362
3104. Scaloppe di capriolo con passato di selvaggina ivi
3105. Sminuzzato di daino o di capriolo . ivi
3106. Scaloppe di capriolo all'Ivry . . . ivi
3107. Nocelle di capriolo alla caucasica . . 363
3108. Ammorsellato di daino ivi
3109. Pasticcio di cervo alla Trebicale . . ivi
Del Camoscio e dello Stambecco . . 364
3110. Lombata di camoscio alla Vittorio Emanuele II ivi
Del Mufflone ivi
3111. Mufflone rosolato alla sarda . . . 365
Del Cinghiale e Cinghialetto . . . ivi
3112. Cosciotto o filetto di cinghiale abbragiato 366
3113. Cosciotto di cinghiale alla tedesca . ivi
3114. Lombata di cinghialotto alla « Re Galantuomo » ivi
3115. Quarto o sella di cinghiale arrosto . 367
3116. Quarto di cinghialetto alla cacciatora ivi
3117 Lombata di cinghialetto all'ungherese 368
3118. Costolette di cinghialetto alla S. Uberto ivi
3119. Costolette di cinghialetto all'inglese ivi
3120. Costolette di cinghialetto alla moldava ivi
3121. Costolette di cinghialetto all'ardennese ivi
3122. Nocelle di cinghialetto alla Polotzoff 369
3123. Prosciutto di cinghialetto all'agro-dolce ivi
3124. Testa di cinghiale in galantina . . ivi
Del Lepre e del Coniglio 370
3125. Lepre farcito alla castellana . . . ivi
3126. Lepre farcito alla perigordina . . . 371
3127. Lepre alla cacciatora ivi
3128. Intingolo di lepre alla lombarda . . 372
3129. Bilombata di lepre colla panna acida ivi
3130. Dorso di lepre alla tedesca 373
3131. Schiena di lepre col ginepro . . . ivi
3132. Filetti di lepratto alla Dampierre . . ivi
3133. Filetti di lepratto co' funghi e tartufi ivi
3134. Filetti di lepre « Liberty » 374
3135. Civiero di lepre ivi

Pag.

3136. Civiero agro-dolce di lepre alla fiamminga 374
3137. Costolette di lepre alla « Monsignore » 375
3138. Costolette di lepre « Diana » . . . ivi
3139. Costolette di lepratto alla romana . ivi
3140. Costolette di lepratto « Nizza » . . ivi
3141. Coscie di lepre alla Fauna ivi
3142. Salmisio di lepre all'italiana . . . 376
3143. Lepre in addobbo con gelatina . . ivi
3144. Medaglioni di lepre in gelatina . . ivi
3145. Pane di lepre colla gelatina . . . 377
3146. Soffiato di lepre ivi
3147. Galantina di lepre ivi
3148. Coniglio co' funghi 378
3149. Conigli alla paesana ivi
3150. Coniglio colle prugne alla tedesca . ivi
Del Ghiro, dello Scojattolo e d'altra selvaggina ivi
Della cacciagione da penna . . . 379
Del Fagiano 380
Della starnatura o affaggianaggio . 381
3151. Fagiano tartufato alla « Chanteclair » ivi
3152. Fagiano alla Souvaroff 382
3153. Fagiano alla boema ivi
3154. Fagiano alla « Santa Alleanza » . . 383
3155. Fagiano alla Marconi ivi
3156. Fagiano alla « Touring Club » . . . 384
3157. Fagiano alla Cagnola 385
3158. Fagiano all'alsaziana ivi
3159. Filetti di fagiano all'ambasciatrice . ivi
3160. Filetti di fagiano freddi « Liberty » . 386
3161. Filetti di fagiano alla fiorentina . . ivi
3162. Coscie di fagiano all'italiana . . . ivi
3163. Superne di fagiano alla Berchoux . 387
3164. Sovrane di fagiani co' tartufi . . . ivi
3165. Spuma di fagiano ivi
3166. Spume di fagiano alla Carême . . . ivi
3167. Salmisio di fagiano alla francese . . 388
3168. Salmisio di fagiano all'italiana . . ivi
3169. Galantina di fagiano all'Arnaboldi del Pirocco 389
Delle Pernici, del Francolino, ecc. . 390
3170. Pernice alla « Floreale » 391
3171. Pernici alla Doria ivi
3172. Pernice rostita nel forno ivi
3173. Pernici in addobbo ivi
3174. Superne di pernice alla D'Annunzio . 392
3175. Superne di pernice alla Solferino . . ivi
3176. Ali di pernice alla Cavour ivi
3177. Certosina di starne o di pernici . . 393
3178. Superne di pernici in rifreddo . . . ivi
3179. Terrina di pernice con tartufii . . . 394
3180. Terrina di pernici alla moda di Nérac ivi
3181. Francolino di monte alla russa . . ivi
3182. Soffiato di francolino ivi

Pag.

Della Beccaccia, del Beccaccino, ecc. 395
3183. Beccacce allo sciampagna 396
3184. Beccaccia al cognac ivi
3185. Beccacce alla Vittoria. ivi
3186. Beccaccia alla Tombolo ivi
3187. Beccaccini saltellati nello sciampagna 397
3188. Costolette di beccacce alla Gonzaga . ivi
3189. Costolette di beccacce alla De Amici ivi
3190. Spumine di beccacce alla « Serenissima » ivi
3191. Fondenti di beccacce alla Melzi . . 398
3192. Timballini di beccacce alla Litta . . ivi
3193. Pasticcio di beccacce ivi
Delle Quaglie 399
3194. Quaglie lesse 400
3195. Pilao di quaglie all'indiana ivi
3196. Quaglie alla piemontese ivi
3197. Quaglie alla Diana ivi
3198. Quaglie alla castellana 401
3199. Quaglie alla Doria ivi
3200. Quaglie alla finanziera ivi
3201. Quaglie alla Lucullo ivi
3202. Quaglie affogate nel sugo d'ananasso 402
3203. Scaloppine di quaglie alla Medici . . ivi
3204. Prosciuttini di quaglie involtati . . 403
3205. Quaglie alla Richelieu ivi
3206. Quaglie alla Daumesnil ivi
3207. Quaglie alla vendemmiatrice . . . 404
3208. Salmisio di quaglie ivi
3209. Morbidelle di quaglie alla Barberini 405
3210. Costolettine di quaglie alla beniamina ivi
3211. Soffiato di quaglie alla Reale . . . 406
3212. Galantine di quaglie alla duchessa . ivi
3213. Rifreddo di quaglie con fegato grasso 407
3214. Timballo di quaglie « Alessandra » . ivi
Dei Palmipedi e Trampolieri . . . 408
3215. Filetti d'anitre alla San Rossore . . ivi
3216. Filetti d'anitra selvatica ivi
3217. Scaloppini d'anitra alla Nembrod . . 409
3218. Anatre selvatiche alla maremmana . ivi
3219. Salmisio d'anitra selvatica alla provenzale 410
3220. Spume di anatra selvatica alla Ibsen ivi
3221. Garganelli di bocca d'Arno ivi
3222. Garganelli o Marzolini colle chiocciole ivi
3223. Arzavola colle acciughe 411
3224. Arzavole colle lenticchie ivi
3225. Arzavole alla gamberesca ivi
3226. Arzavola rostita nel forno 412

Pag.

3227. Anguillette di arzavola all'arancia . 412
3228. Salmisio di arzavole ivi
3229. Folaghe alla cardinalesca ivi
Dei Pivieri e Vannelli 413
3230. Piviere rostito al forno ivi
3231. Pivieri con tartufi allo Xerez . . . ivi
3232. Vannello in casserola ivi
3233. Vannelli alla Sévignacq 414
Del Chiurlo ivi
Dell'Ottarda ivi
3234. Pane d'Ottarda 415
Gallinella d'acqua ivi
Dei Tordi e del Merlo ivi
3235. Tordi all'imperiale 416
3236. Tordi alla buona massaia ivi
3237. Crostini di tordi ivi
3238. Tordi al grattino 417
3239. Tordi al ginepro ivi
3240. Tordi colle olive alla nizzarda . . . ivi
3241. Prosciuttelli di tordi ivi
3242. Pane di tordi spumoso alla moderna ivi
3243. Pasticcio di tordi alla Turati . . . 418
Dell'Ortolano 420
3244. Ortolani arrostiti in forno ivi
3245. Ortolani arrostiti in paniere . . . 421
3246. Ortolani colle susine ivi
3247. Ortolani in cassette ivi
3248. Ortolani alla siciliana ivi
3249. Ortolani all'Apiciana ivi
Del Beccafico e Pettirosso 422
3250. Beccafichi alla romana 423
3251. Beccafichi in sorpresa ivi
3252. Pettirossi colle visciole alla maremmana ivi
Delle Allodole 424
3253. Allodolette in cibreo ivi
3254. Allodole in cassette di patate all'antica ivi
3255. Certosina di allodole ivi
3256. Pane di allodole alla Raffaello Sanzio 425
3257. Nido di allodole con tartufi 426
3258. Celestine di pane di selvaggina co' tartufi ivi
3259. Allodole farcite in forma di pere . . ivi
3260. Rifreddo di allodole alla Sabauda . 427
3261. Pastello di allodole ivi
3262. Allodole in timballo alla piemontese . 428
Appendice della cacciagione . . . 429
3263. Pernici alla Ponti ivi
3264. Beccaccine alla Visconti 431
3265. Quaglie in crostata alla Cagnola . . ivi

CAPO. XI. - DEGLI ERBAGGI, LEGUMI ED ERBE AROMATICHE.

		Pag.
	Degli Erbaggi, Legumi ed Erbe aromatiche	433
	Cenni gastronomo-igienici sugli Erbaggi	440
	Operazioni preliminari	445
	Salse per Erbaggi e Legumi	446
3266.	Salsa Maltese	ivi
3267.	Salsa Brettone	447
3268.	Salsa al midollo	ivi
3269.	Salsa maionnesa montata alla russa	ivi
	Acetosa e Acetosella	ivi
3270.	Acetosella alla parigina	448
3271.	Acetosella alla bruxellese	ivi
3272.	Purèa d'acetosella alla brasiliana	ivi
	Degli Agli	ivi
	Dell'Armoraccio	449
	Dell'Asparagio	ivi
3273.	Asparagi lessati	450
3274.	Asparagi alla milanese	ivi
3275.	Asparagi alla polacca	ivi
3276.	Punte d'asparagi con salsa suprema	ivi
3277.	Asparagi alla belga	ivi
3278.	Asparagi in sorpresa	451
3279.	Passato d'asparagi	ivi
3280.	Spuma d'asparagi	ivi
	Dell'Atriplice	ivi
	Barba di becco o Scorza bianca	ivi
	Barba di Cappuccino	452
	Della Barbabietola	ivi
	Basella bianca	ivi
	Del Basilico	453
	Della Bietola	ivi
3281.	Costole di bietole al forno	ivi
3282.	« Scarpazzòn » all'emiliana	ivi
	Borraggine o Borrana	454
	Dei Capperi	455
	Del Carciofo	ivi
3283.	Carciofi fritti alla romana	ivi
3284.	Carciofi alla genovese	456
3285.	Carciofi ritti alla fiorentina	ivi
3286.	Carciofi ripieni all'aretina	ivi
3287.	Carciofi all'inferno	ivi
3288.	Carciofi alla giudìa	457
3289.	Carciofi alla lionese	ivi
3290.	Carciofi farciti alla Panunzi	ivi
3291.	Fondi di carciofi soffiati	458
3292.	Fondi di carciofi alla borghese	ivi
3293.	Fondi di carciofi al grattino	ivi
3294.	Carciofi alla nimese	ivi
3295.	Carciofi alla « barigoule »	459
3296.	Fondi di carciofi alla piemontese	ivi
	Del Cardo e Cardone	459
3297.	Cardoni al midollo	ivi
3298.	Cardi trippati alla toscana	460
3299.	Cardi al magro	ivi
3300.	Cardi alla perugina	ivi
3301.	Cardi alla spagnuola	461
3302.	Cardi alla paesana	ivi
	Della Carota	ivi
3303.	Carote alla crema oppure al sugo	ivi
3304.	Carote alla Marianna	462
3305.	Carote in stufato	ivi
3306.	Carote alla Vichy	ivi
3307.	Passato di carote alla Crécy	ivi
3308.	Carote alla buona massaia	463
3309.	Carote coll'aceto all'italiana	ivi
3310.	Carote alla besciamella	ivi
3311.	Carote con salsiccia alla trevisana	ivi
3312.	Carote giulebbate ed in sciarlotta	ivi
	Dei Cavoli	464
3313.	Cavolo farcito intiero	ivi
3314.	Cavolo farcito alla piemontese	465
3315.	Cavolo farcito alla nizzarda	ivi
3316.	Cavoli verzotti bragiati	466
3317.	Cavolo stufato all'italiana	ivi
3318.	Cavoli in salsa piccante	ivi
3319.	Cavolo maritato con « smitana »	ivi
2320.	Cavoli rossi alla fiamminga	ivi
3321.	Cavoli navoni ripieni per magro	467
3322.	Cavoli di Bruxelles alla buona massaia	ivi
	Del Cavolo broccolo e del Cavolfiore	ivi
3323.	Cavolfiori al grattino	468
3324.	Broccoli alla milanese	ivi
3325.	Broccoli alla romana	ivi
3326.	Passato di cavolfiori alla Dubarry	ivi
3327.	Frittelle di cavolfiori o broccoli	469
3328.	Cavolfiori alla polacca	ivi
3329.	Crauti alla modenese	ivi
	Dei Ceci	ivi
3330.	Torta di Ceci o « Faïnà » alla genovese	470
	Del Cetriuolo	ivi
3331.	Cetriuoli alla semidiaccia	ivi
3332.	Cetriuoli alla crema	471
3333.	Cetriuoli alla crema	ivi
3334.	Cetriuoli farciti	ivi
3335.	Cetriuoli alla fattoressa	ivi
3336.	Cetriuoli alla russa	ivi
3337.	Cetriuoli alla comasca	472
	Del Cerfoglio	ivi
	Del Chayota	ivi
3338.	Chayote al grattino	473

Pag.

3339. Chayote alla panna 473
3340. Chayote al sugo ivi
3341. Chayote alla bordolese ivi
3342. Chayote farcite ivi
Della Cicoria 474
3343. Cicorie alla crema ivi
3344. Cicorie « Witloof » alla bruxellese . ivi
3345. Pane di cicoria ivi
3346. Passato di cicoria 475
3347. Girelli di cicoria o « gourilos » . . ivi
3348. Pizza di cicoria alla napoletana . . ivi
Delle Cipolle ivi
3349. Cipolle di Portogallo farcite . . . 476
3350. Passato latteggiato di cipolle detto alla « Soubise » ivi
Del Crescione 477
Del Crosno o « Stachys » ivi
3351. Crosni al sugo di carne ivi
3352. Crosni in bignolette ivi
Del « Dente di leone » o Tarassacco ivi
3353. Denti di leone con lardo 478
3354. Dente di leone alla tedesca ivi
Del Dragoncello o Serpentaria . . ivi
Erba Cipollina ivi
Erba di San Pietro 479
Erba da tartaruga ivi
Dell'Erbettine e delle Erbe aromatiche ivi
Dei Fagiuoli ivi
3355. Fagiolini all'inglese 480
3356. Fagiolini alla fiorentina ivi
3357. Fagiolini in fricassea ivi
3358. Fagiolini alla genovese ivi
3359. Fagiuoli grossi bianchi al burro . . 481
3360. Fagiuoli bianchi alla lionese . . . ivi
3361. Fagiuoli bianchi grattinati ivi
4362. Purea di fagiuoli bianchi alla sassone ivi
3363. Fagiuoli rossi alla francese ivi
Della Fagiuolina o Dolica ivi
Della Fava ivi
3364. Fave con besciamella 482
3365. Fave all'ortolana ivi
Del Finocchio ivi
3366. Finocchi al grattino 483
Del Gombo brasiliano ivi
3367. Gombi alla « Yankey » ivi
3368. Gombi in stufato 484
3369. Gombi alla turca ivi
3370. Gombi alla crema ivi
3371. Gombi al pomidoro ivi
3372. Gombi per guarnitura ivi
Dell'Igname 485
Dell'Indivia ivi
3373. Indivie alla crema ivi
3374. Indivie al sugo ivi
3375. Indivie all'ardennese ivi

Pag.

3376. Indivie alla Mornay 486
Dell'Issopo ivi
Della Lattuga ivi
3377. Lattughe alla duchessa ivi
Delle Lenticchie 487
3378. Purèa alla nizzarda ivi
Della Luffa Cinese ivi
Del Luppolo 488
3379. Polloni di luppolo alla polletta . . ivi
Del Maïs zuccherino ivi
Dei Marroni 489
3380. Marroni intieri al sugo ivi
3381. Marroni rosolati ivi
3382. Focaccia di farina di castag. alla ligure ivi
Delle Melenzane 490
3383. Melenzane sulla gratella ivi
3384. Involtini di melenzane alla siciliana ivi
3385. Melenzane alla crema 491
3386. Melenzane alla provenzale ivi
3387. Melenzane ripiene con funghi . . . ivi
3388. Melenzane alla genovese ivi
3389. Tortino di melenzane alla fiorentina ivi
3390. Melenzane ripiene alla Greco . . . 492
3391. Melenzane foggiate a quaglie . . . ivi
3292. Involtini di melenzane nella pastella ivi
3393. Melenzane in salsa piccante ivi
3394. Melenzane ripiene alla napoletana . 493
3395. Melenzane in soffiato ivi
3396. Melenzane alla partenopea ivi
3397. Capponata di melenzane alla siciliana ivi
3398. Melenzane alla spagnuola 494
3399. Melenzane all'egiziana ivi
3400. Melenzane alla turca ivi
Della Menta e Nepitella ivi
3401. Mischia di legumi detta « Macedonia » 495
Dei Navoni ivi
3402. Purèa di navoni all'inglese ivi
Del Nasturzio indiano o tuberoso . ivi
Delle Olive 496
Della Pastinaca ivi
Delle Patate ivi
3403. Patate « Anna » 497
3404. Patate alla moda del Berry ivi
3405. Patate alla crema ivi
3406. Patate grattinate alla delfinese . . 498
3407. Patate grattinate alla francese . . . ivi
3408. Patate all'ungherese ivi
3409. Patate alla Monselet ivi
3410. Coccoli di patate alla Pettini . . . ivi
3411. Patate alla Voisin 499
3412. Patate alla svedese ivi
3413. Timballo di patate alla romana . . ivi
3414. Patate all'ardennese ivi
3415. Sformato di patate con aringhe all'olandese 500

Pag.

3416. Patate alla « mastro d'oste » . . . ivi
3417. Patate alla fattoressa ivi
3418. Patate alla Susannetta ivi
3419. Patate alla Rosselana ivi
3420. Spumettine di patate ivi
Delle patate per guarniture . . . 501
3421. Anna per guarniture ivi
3422. Berny ivi
3423. Cassettine di patate ivi
3424. Castello ivi
3425. Chatouillard ivi
3426. Chenelli ivi
3427. Chip ivi
3428. Collerette ivi
3429. Crocchette di patate 502
3430. Delfina in purèa ivi
3431. Dietrich ivi
3432. Duchessa ivi
3433. Fiammiferi ivi
3434. Fondenti ivi
3435. Fritte (nidi per montaggio) ivi
3436. Fritte (panieri per montaggio) . . . ivi
3437. Giorgetta 503
3438. Grissini di patate ivi
3439. Inglese (patate all') ivi
3440. Liard ivi
3441. Lionese ivi
3442. Loretta ivi
3443. Macaire ivi
3444. Marchesa 504
3445. Nocelle ivi
3446. Paglia ivi
3447. Paesana ivi
3448. Parigina ivi
3449. Ponte Nuovo ivi
3450. Roberto ivi
3451. Schneider ivi
3452. Soffiate ivi
3453. Trucioli ivi
3454. Yvetta ivi
Dei Peperoni e Peperoncino . . . 505
3455. Peperoni alla Quaranta ivi
3456. Peperoni in teglia ivi
3457. « Pimentos » ripieni ivi
Della Pimpinella 506
Dei Piselli ivi
3458. Piselli all'italiana ivi
3459. Piselli alla francese ivi
3460. Piselli alla tedesca 507
3461. Piselli alla provenzale ivi
3462. Pisellini all'inglese ivi
3463. Piselli col lardo all'italiana ivi
3464. Purèa di piselli ivi
3465. Salsiccie di piselli alla tedesca . . ivi
Del Pomidoro o Tomatica 508

Pag.

3466. Pomidoro alla piemontese ivi
3467. Pomidoro al grattino ivi
3468. Pomidoro ripieni alla siciliana . . . 509
3469. Pomidoro alla sarda ivi
3470. Pomidoro con salmone ivi
3471. Flano di pomidoro ivi
3472. Bodino di pomidoro 510
Del Porro ivi
3473. Porri abbragiati ivi
3474. Porri in umido ivi
3475. Porri abbragiati alla francese . . . 511
Della Portulaca ivi
3476. Portulaca alla fiamminga ivi
Del Prezzemolo ivi
Del Rabarbaro 512
3477. Torta di Rabarbaro all'inglese . . . ivi
Del Ramolaccio o Ravanello . . . ivi
Della Rapa 513
3478. Rape ripiene ivi
3479. Rape fritte al caramello ivi
Del Ramerino o Rosmarino 514
Del Raponzolo ivi
Del Riso ivi
Dei Rizomi e midolli feculacei . . ivi
Della Ruchetta 515
Della Ruta ivi
Della Salvia e della Sclarea . . . ivi
Della Santoreggia e del Regamo . . ivi
Del Sambuco 516
Dello Scalogno ivi
Della Scorzonera ivi
3480. Scorzonera fritta ivi
3481. Scorzonera alla nizzarda ivi
Del Sedano 517
3482. Sedani al sugo ivi
3483. Sedani farciti alla genovese ivi
3484. Sedani rape con salsa al burro . . 518
3485. Purèa di sedani rape ivi
3486. Sedani alla parmigiana ivi
3487. Purèa di sedani ivi
3488. Sedani fritti alla francese ivi
3489. Sedani fritti alla milanese ivi
3490. Sedani crogiuolati alla piemontese . 519
Della Senape ivi
3491. Salsa di senape all'italiana ivi
Del Soja o « Sciou » ivi
Delle Spezie 520
Dello Spigo o Lavanda 521
Dello Spilanto ivi
Dello Spinace ivi
3492. Spinaci al burro 522
3493. Spinaci all'olio alla genovese . . . ivi
3494. Spinaci all'inglese ivi
3495. Spinaci alla panna ivi
3496. Spinaci alla milanese ivi

Pag.

3497. Spinaci alla veneziana 523
3498. Bocconcini di spinaci alla massaia . ivi
3499. « Subricchi » di spinaci ivi
3500. Spinaci alla Viroflay ivi
3501. Spinaci con sardine alla nizzarda . . ivi
3502. Spinaci allla Dumas 524
3503. Spinaci del canonico Chevrier . . . ivi
Del Salep ivi
Del Topinambur 525
Del Timo ivi
Della Valeriana ivi
Della Zucca e delle Zucchette . . ivi
3504. Zucchette ripiene alla milanese . . 526
3505. Zucchettine alla turca ivi
3506. Flano di zucchettine ivi
Dei Funghi, dei Tartufi e delle Alghe eduli 527
Dell'ammanimento dei funghi . . . 529
3507. Funghi alla crema 530
3508. Funghi ai crostini ivi
3509. Funghi farciti ivi
3510. Funghi sulla graticola ivi
3511. Funghi per guarnitura ivi
3512. Fuughi in umido alla toscana . . . ivi
3513. Funghi porcini in tocchetto ivi
3514. Funghi alla nizzarda 531
3515. Funghi alla casalinga ivi
3516. Funghi ripieni alla provenzale . . . ivi
3517. Funghi alla siciliana ivi
3518. Cassettine di funghi ivi
3519. Purèa di funghi all'italiana . . . 532
3520. Purèa di funghi alla francese . . . ivi
3521. Funghi marinati ivi

Pag.

3522. Spugnole al tegame con uova . . . 532
3523. Spugnole alla « stufarola » ivi
3524. Spugnole saltellate con malaga . . 533
3525. Spugnole in salsa crema ivi
3526. Spugnole al grattino ivi
3527. Spugnole alla bearnese ivi
3528. Spugnole alla lionese ivi
3529. Ovoli trippati alla fiorentina . . . 534
3530. Ovoli ripieni alla genovese ivi
3531. Teste di ovoli ripiene ivi
3532. Cantarelli alla crema ivi
3533. Tortelette con ceppatelli 535
3534. Ceppatelli alla bordolese ivi
Dall'ammannimento dei tartufi . . ivi
3535. Tartufi nello sciampagna all'italiana . ivi
3536. Tartufi nello « Champagne » alla francese 536
3537. Tartufi subcinerei ivi
3538. Tartufi in salvietta ivi
3539. Tartufi alla crema ivi
3540. Conchiglie coi tartufi ivi
3541. Tartufi nel madera 537
3542. Tartufi nel marsala ivi
3543. Tartufi neri alla romana ivi
3544. Tartufi neri al grattino ivi
3545. Timballo di tartufi neri ivi
3546. Tartufi in pastello 538
3547. Tartufi bianchi alla piemontese . . ivi
3548. Tartufi bianchi alla Regina Elena . ivi
3549. Tartufi bianchi colla « fondua » . . ivi
3550. Cesti di tartufi fantasia 539
3551. Bodino di tartufi neri all'inglese . . ivi
Delle Alghe marine ivi

CAPO XII. — DEGLI ARROSTI.

Pag.

Degli Arrosti 541
Bardellamento dei rostiti 544
Impiattamento dei rostiti ivi
Della cottura sulla gratella . . . ivi
Salse e guarnizioni per arrosti comuni 545
Salse ed apparecchi per arrosti all'inglese 546
3552. Guarnitura con salvia ivi
3553. Veal Stuffing ivi
3554. Yorksire Pudding ivi
3555. Roast-Beef all'inglese 547
3556. Lombata di manzo in « Roast-beef » ivi
3557. Arrosto di bue all'inglese 548
3558. Arrosto di lombata di vitello all'inglese ivi

Pag.

3559. « Rumpsteacks » sulla graticola all'inglese 548
3560. Onson-Kebap, rostito alla turca . . ivi
3561. Sella di montone alla viennese . . 549
3562. Cosciotto d'agnello all'orientale . . ivi
3563. Groppa d'agnello Parmentier . . . ivi
3564. Cuore d'agnello arrosto ivi
3365. Arrosto d'interiora di pecora alla sarda 550
3566. Lombata di maiale alla veneziana . ivi
3667. Pesce di maiale arrosto ivi
3568. Filetti gentili di porco sulla gratella ivi
3569. Prosciutto fresco rostito con la peperata ivi
3570. Prosciutto di Bajona nello spiedo . 551

	Pag.
3571. Prosciutto d'York all'inglese	551
3572. Arrosto di porco all'inglese	ivi
3573. Porchetto di latte farcito ed arrostito	
Degli arrosti di pollame	552
Salse generiche per arrosti di pollame e selvaggina	ivi
3574. Capponcine arrosto all'inglese	ivi
3575. Cappone con tartufi arrosto	553
3576. Capponi arrosto nella pelle di porcelletto	ivi
3577. Polli arrosto con crescione	ivi
3578. Pollastrini arrosto alla polacca	ivi
3579. Tacchino arrosto con tartufi	554
3580. Tacchino in carta alla veneziana	ivi
3581. Tacchinotti lardellati arrosto	ivi
3582. Galline regine lardellate	555
3583. Galline regine arrosto alla lituana	ivi
3584. Piccioni arrosto con sugo	ivi
3585. Paperi arrosto	ivi
3586. Anitroccolo d'Aylesbury all'inglese	556
3587. Anitre arrosto alla portoghese	ivi
Arrosti di grossa cacciagione da pelo	ivi
Conserve e gelatine d'accompagnamento	ivi
3588. Gelatina di ribes	ivi
3589. Conserva di uvaspine	557
3590. Salse: Cumberland o Oxford	ivi
3591. Salse per capriolo	ivi
3592. Salsa per capriolo alla russa	ivi
3593. Cinghialetto arrostito al palo alla sarda	558
3594. Sella di cinghialetto arrosto	ivi
3595. Sella di daino lardellata arrosto	ivi
3596. Sella di capriuolo lardellata arrosto	559
3597. Dorso di daino all'inglese	ivi
3598. Quarto di capriolo arrosto alla polacca	ivi
3599. Quarto di capriolo marinato	ivi
3600. Giovane lepre lardellata arrosto alla Chinisech	559
3601. Leprotti arrosto	560
Degli arrosti di cacciagione di penna	ivi
3602. Fagiani alla Brillat-Savarin	561
3603. Fagiani tartufati arrosto	ivi
3604. Fagiani bardati arrosto	ivi
3605. Galli di montagna arrosto	562
3606. Francolini arrosto	ivi
3607. Francolino di Scozia arrosto	ivi
3608. Ptarmigani arrosto	563
3609. Tacchino selvatico	ivi
3610. Perniciotti rossi lardellati arrosto	ivi
3611. Starne rostite con crescione	ivi
3612. Colombacci arrosto	ivi
3613. Beccacce arrosto con crostoni	564
3614. Beccaccini arrosto	ivi
3615. Pavoncello co' crostoni	ivi
3616. Pavoncello alla Reggenza	ivi
3617. Vannelli arrosto	365
3618. Chiurli arrosto	ivi
3619. Pivieri minori arrosto	ivi
3620. Germani arrosto con crescioni	ivi
3621. Anitre selvatiche arrosto	ivi
3622. Arzavole arrosto	566
3623. Folaga rostita alla provenzale	ivi
3624. Folaga alla russa	ivi
3625. Quaglie arrosto	ivi
3626. Gallinelle d'acqua arrosto	567
3627. Tordi arrosti con crostoni	ivi
3628. Ortolani arrosto	ivi
3629. Ortolani arrosto all'italiana	ivi
3630. Beccafichi arrosto	ivi
3631. Allodole arrosto	568
3632. Arrosti misti	ivi
Dei pesci arrosto	ivi

CAPO XIII. — DELLE INSALATE E MAIONNESE.

	Pag.
Delle insalate e maionnese	570
Insalate semplici	572
3633. Barbabietola	ivi
3634. Cardoni cotti e crudi	ivi
3635. Cetrinoli	573
3636. Cavoli cappucci o verzotti	ivi
3637. Cavoli fiori	ivi
3638. Cavoli rossi	ivi
3639. Fagiolini verdi	ivi
3640. Legumi secchi	ivi
3641. Patate in vestaglia	ivi
3642. Patate alla parigina	573
3643. Pomidoro	ivi
3644. Sedano	574
3645. Sedano rapa	ivi
3646. Tartufi neri e bianchi	ivi
Delle insalate composte	ivi
Salse complementari	ivi
3647. Maionnesa per insalate	ivi
3648. Gramolata per insalata	575
3649. Mostarda inglese per insalata	ivi
3650. Insalata calda di cavoli alla tedesca	ivi

Pag.

3651. Insalata di patate alla tedesca . . 575
3652. Insalata di patate al madera . . . ivi
3653. Insalata di melenzane all'indiana . . ivi
3654. Insalata all'egiziana 576
3655. Insalata di sedano alla piemontese . ivi
3656. Insalata di lattughe pomate . . . ivi
3657. Insalata di lattughe romane . . . ivi
3658. Insalata d'asparagi alla reale . . . ivi
3659. Insalata « donna Lena Porta » . . ivi
3660. Insalata Mirabeau 577
3661. Insalata svedese ivi
3662. Insalata « Monte Carlo » ivi
3663. Insalata spagnuola ivi
3664. Insalata calda di asparagi all'olandese ivi
3665. Insalata d'asparagi e pesci alla veneziana ivi
3666. Insalata alla Principessa Jolanda . . ivi
3667. Insalata crema di asparagi 578
3668. Insalata « barba di cappuccino » con fontina ivi
3669. Insalata di pomidoro alla cardinalesca 579
3670. Insalata « Monte Cristo » ivi
3671. Insalata « Francillon » ivi
3672. Insalata alla Rossini 580
3673. Insalata « Duchessa di Sutherland » ivi
3674. Insalata alla Bagration ivi

Pag.

3675. Insalata Beaucaire 580
3676. Insalata veneziana ivi
3677. Insalata russa 581
3678. Insalata russa alla francese ivi
3679. Insalata alla Negobatoff 582
3680. Insalata Principessa Ruffo ivi
Delle Maionnese ivi
3681. Insalata maionnesa all'italiana . . . ivi
3682. Altra maionnesa all'italiana 583
3683. Insalata alla Granduchessa Olga . . ivi
3684. Insalata di gamberi 584
3685. Insalata « Santa Lucia » a foggia di pere ivi
3686. Insalata « Wladivostok » ivi
3687. Insalata « Port Arthur » 585
Delle capponate all'italiana e spagnuola ivi
3688. « Cappon magro » alla genovese . . 586
3689. Cappon magro famigliare 587
3690. « Cappunata » alla siciliana . . . ivi
3691. Altra « cappunata » alla siciliana . 588
3692. Salsa San Bernardo per cappunata . ivi
3693. Insalata del marinaio ivi
3694. Insalata di rinforzo ivi
3695. Gaspacho andaluso ivi

CAPO XIV. — DEI PASTELLI ED ALTRI LAVORI IN PASTA DA CUCINA.

Pag.

Dei pastelli ed altri lavori in pasta da cucina 590
Crostate, Pastelli caldi, Timballi, Torte e Ventinvola 595
Farcie al grattino per pastelli caldi 596
3696. Farcia grattino *A* ivi
3697. Farcia grattino *B* ivi
3698. Farcia gattino *C* ivi
Serie di pastelli caldi 597
3699. Pastello di maccheroni alla romana . ivi
3700. Pastello di manzo all'inglese . . . 598
3701. Pastello detto « Pudding » di bue all'inglese ivi
3702. Pastello alla finanziera ivi
3703. Pastello di animelle d'agnello . . . 599
3704. Pastello di pollo uso Chalons . . . ivi
3705. Pastello di piccioni all'antica . . . ivi
3706. Pastello di piccioni all'inglese . . . ivi
3707. Pastello di piccioni alla Perigord . . ivi
3708. Pastello di fagiano 600
3709. Pastello di allodole ivi
3710. Pastello di sogliole alla Dieppese . ivi

Pag.

3711. Pastello di leprotto 600
3712. Pastello di salmone alla russa, detto « Coulibiac » ivi
Serie di Timballi 601
3713. Timballo alla milanese ivi
3714. Timballo di maccheroni alla Guicciardini ivi
3715. Timballo di fegato grasso alla Cambacérés ivi
3716. Timballo di maccheroni alla Talleyrand 602
3717. Timballo d'uova stracciate alla Jonville 603
3718. Timballo alla Principe Orloff . . . ivi
3719. Timballo di fegato grasso all'alsaziana ivi
3720. Timballo di fegato grasso alla Montesquieu ivi
3721. Timballo di fegato grasso alla Cussy 604
3722. Timballo all'Ambasciatrice ivi
3723. Timballo di animelle di vitello alla badese ivi
3724. Timballo di animelle di vitello alla Condè ivi

Pag.

3725. Timballo di animelle d'agnello . . 604
3726. Timballo alla borbonese 605
3727. Timballo di pollo alla d'Orsay . . ivi
3728. Timballo alla Bontoux ivi
3729. Timballo di pernici alla Diana . . ivi
3730. Timballo di piccioni alla Cougnet. . ivi
3731. Timballo di beccacce alla Metternich 606
3732. Timballo di ortolani « Alessandra » . ivi
3733. Timballo di « gelinotta » alla Nesselrode ivi
3734. Timballo di filetti di capriolo alla napoletana. 607
3735. Timballo di sogliole alla « Valentinois » ivi
3736. Timballo di filetti di sogliole alla « Montecarlo » ivi
3737. Ventinvola o Timballo di sogliole alla Presidente 608
3738. Timballo alla parigina ivi

Torte stiacciate, Pizze, ecc. . . . ivi

3739. Torta di quaglie all'antica ivi
3740. Stiacciata o « Gnocco » co' ciccioli alla reggio-emiliana 609
3741. Stiacciata co' siccioli alla toscana . 610
3742. Stiacciata unta alla fiorentina . . . ivi
3743. Stiacciata alla livornese ivi
3744. Focaccia coi ciccioli alla toscana . . 611
3745. Pizza alla napoletana ivi
3746. « Pizzaladiera » alla nizzarda . . . ivi
3747. Pizze siciliane alla tedesca 612
3748. « Sfinciumi » ivi
3749. « Mufoletto » siciliano. 613

La « Quiche » Lorenese ivi

3750. « Quiche » all'antica ivi

Pag.

Del Ventinvola o « Volavano » . . . 614
Serie di Torte e Ventinvola . . . ivi
3751. Animelle d'agnello alla Soubise . . ivi
3752. Benedettina ivi
3753. Cardinale ivi
3754. Frascati 615
3755. Marinaia ivi
3756. Nesle ivi
3757. Reggenza ivi
3758. Tolosana ivi

Galantine, Pastelli freddi e Terrine. ivi

Condimento e Legamento delle farcie ivi

3759. Farcia *A* 616
3760. Farcia *B* ivi
3761. Farcia *C* ivi

Paste per Pastelli modellati . . . ivi

3762. Galantine di pollame o di cacciagione ivi

Pastelli di pesce 618

3763. Pastello d'anguilla ivi
3764. Pastello di salmone o di trota . . . ivi
3765. Pastello di sogliole ivi

Pastelli di carne 619

3766. Pastello di prosciutto ivi
3767. Pastello di vitello e prosciutto . . . ivi
3768. Pastello di carne di vitello. . . . ivi
3769. Pastello di pollo ivi
3770. Pastello di fegato d'oca 620
3771. Pastello di anitroccolo ivi
3772. Pastello di fegato d'oca nella sua crosta ivi

Pastelli di selvaggina 621

3773. Pastello di allodole ivi
3774. Pastello di lepre ivi

Delle « Terrine » ivi

Terrine e Pastelli alla casalinga . 622

CAPO XV. — DELLA DULCIARIA.

Pag.

Della Dulciaria 623
Dei tramezzi dolci 628
Alcune Nozioni Preliminari sulla Pasticceria di Cucina 629
Dei Pasticci soffici o Bodini e Soffiati 630
3775. Pasticcio soffice alla vaniglia . . . ivi
3676. Pasticcio soffice alla nocciuola . . ivi
3777. Pasticcio soffice al cioccolatto . . . ivi
3778. Pasticcio soffice all'arancia ivi
3779. Pasticcio soffice al limone ivi
3780. Pasticcio soffice al pistacchio . . . ivi
3781. Pasticcio soffice alla perlina . . . ivi
3782. Soffiati in casserola alla vaniglia . . ivi
3783. Soffiato in casserola alla nocciola . . ivi

Pag.

3784. Soffiato in casserola al cioccolatto . 630
3785. Soffiato al pistacchio 631
3786. Soffiato alle mandorle pralinate . . ivi
3787. Soffiato in casserola alla Rothschild . ivi
3788. Soffiato in casserola alla fragola . . ivi
2789. Frittata soffice alla vaniglia . . . ivi
3790. Frittata al cioccolatto. ivi
3791. Frittatine marengate al cedro . . . ivi
3792. Frittatine marengate al cioccolatto . ivi
3793. Frittata con marmellata ivi
3794. Frittata alla Palestina ivi
3795. Frittata in sorpresa, alla siberiana, vanigliata 632
3796. Frittata in sorpresa al cioccolatto . ivi

Pag.

3797. Frittata in sorpresa al poncio . . . 632
3798. Frittata in sorpresa alla nocciuola . ivi
3799. Frittata in sorpresa ai tutti frutti . ivi
3800. Bodino di riso ivi
3801. Bodino di riso alla parigina . . . ivi
3802. Bodino di tagliatelle ivi
3803. Bodino di semola ivi
3804. Bodino di pane nero 633
3805. Bodino di Gabinetto ivi
3806. Bodino di marroni ivi
3807. Bodino di cigliegie alla tedesca . . ivi
3808. Bodino di albicocche alla viennese . ivi
3809. Bodino alla Kielmasegge ivi
3810. Riso alla Wellington 634
3811. Riso alla maltese ivi
3812. Riso alle pesche ivi
3813. Riso alla portoghese ivi
3814. Sciarlotta colle mele ivi
3815. Sciarlotta di pere ivi
3816. Sciarlotta di mele alla boema . . . 635
3817. Sciarlotta d'albicocche al riso . . . ivi
3818. Sciarlotta d'ananasso col riso . . . ivi
3819. Sciarlotta alla russa con vaniglia . ivi
3820. Sciarlotta alla vicentina ivi
3821. Una ricetta di frittelle del cuoco di Pio V
3822. Frittatine marengate ivi
3823. Frittelle giapponesi 636
3824. Frittelle nelle ostie ivi
3825. Fritto di panettone ivi
3826. Fritto di crema bavarese 637
3827. Fritto « Chifels » ivi
3828. Frittelline delle suore francesi . . . ivi
3829. Palle di Berlino 638
3830. Rose dolci del monastero ivi
3831. Panicelli antichi alla Medicea . . . ivi
3832. « Pancake » all'inglese ivi
3833. « Phanncuchen » alla tedesca . . . 639
3834. « Pannequets » alla parigina . . . ivi
3835. Soffiato di nespole ivi
3836. Soffiato al forno ivi
3837. Soffiato di arow-root 640
3838. Soffiato alla viennese ivi
3839. Bignoli d'ananasso alla Colombiè . . ivi
3840. Bignoli d'aranciata 642
3841. Bignoli alla crema caramellati . . . ivi
3842. Bignoli viennesi ivi
3843. Bignoli di monaci 643
3844. Tortellini alla fiamminga ivi
3845. Crespelli alla francese ivi
3846. I « Blinis » 644
3847. Budino di semola-manioca all'alkermes ivi
3848. Budino alla bergamasca 645
3349. Budino Pietri Dorando ivi
3850. Budino di pesche o di altri frutti . ivi
3851. « Gaudes » 646
3852. Vermicelli di marroni con salsa andalusa 646
3853. Sovrana di frutti « Gabriella » . . . ivi
3854. Mele con uva di Corinto ivi
4855. Mele alla Gran Principe 647
3856. Albicocche alla Condè ivi
3857. Focaccia di mele crude ivi
3858. Sciarlotta alla polacca ivi
3859. Sciarlotta di mele o di pere . . . 648
3860. Timballi di pere alla svedese . . . ivi
3861. Timballo di frutti alla parigina . . ivi
3862. Timballo di pere alla Daremberg . . ivi
3863. Timballetti di pere alla Brillat Savarin ivi
3864. Ciliegie « Giubileo » ivi
3865. Pesche alla moscovita 649
3866. Pesche alla fiamma ivi
3867. Pesche alla Colbert ivi
3868. Pesche alla diavola ivi
3869. Pere alla Bourdaloue ivi
3870. Mele alla Grimaldi ivi
3871. Mele alla portoghese 650
3872. Soffiato di marroni ivi
3873. Tortelline di frutta all'inglese . . . ivi
3874. Uova alla monachella ivi
3875. Uova alla neve ivi
3876. Matzoth-Kougel 651
3877. « Plum-Pudding » inglese ivi
3878. « Plum-pudding » con macedonia di frutta 652
3879. Puddingo di albicocche all'inglese . ivi
3880. Puddingo all'italiana 653
3881. Puddingo alla Borromea ivi
3882. Puddingo di frutta alla berlinese . . 654
3883. Puddingo di mele all'inglese . . . ivi
3884. Budino di pane e burro ivi
3885. Budino di pesche alla fiorentina . . 655
3886. Pasticcio « Medina » ivi
3887. « Plumcakes » all'olandese ivi
3888. « Schâleth » all'israelitica ivi
3889. « Mince-Pies » all'inglese 656
3890. Soda « Cake » ivi
3891. Pasticcio vesuviano ivi
3892. « Krakinoski » al rabarbaro . . . ivi
3893. « Croustalkis » russi ivi
Tramezzi dolci freddi 657
Salse fredde per dolci 658
3894. Salsa spumosa alla vaniglia ivi
3895. Salsa crema all'inglese ivi
3896. Salsa di cinorrodi 659
Delle gelatine ivi
3897. Chiarificazione d'ittiocolla ivi
3898. Chiarificazione del siroppo ivi
3899. Gelatina di fragole ivi
3900. Gelatina di maraschino guarnita con pesche ivi

Pag.

3901. Gelatina al limone, all'aranciata e mandarino 660
3902. Gelatina di fior d'arancio, violette, rose, e vari altri fiori ivi
3903. Gelatina d'arancia inglese ivi
Delle Creme fredde ivi
3904. Crema vaniglia alla bavarese . . . ivi
3905. Crema bavarese al cioccolatto . . . ivi
3906. Crema bavarese al pistacchio . . . 661
3907. Crema bavarese all'arancia ivi
3908. Crema in bagnomaria al caramello . ivi
Del Biancomangiare ivi
3909. Biancomangiare (*tipo*) ivi
3910. Biancomangiari diversi 662
Dei formaggi alla Colbert ivi
3911. Formaggi « Colbert » alla vaniglia . ivi
3912. Formaggi « Colbert » al cioccolatto . ivi
3913. Formaggi « Colbert » alle noci . . ivi
3914. Formaggi « Colbert » al pistacchio . ivi
Delle Bavaresi 663
3915. Bavarese alla crema ivi
3916. Bavarese al siroppo ivi
3917. Bavarese alla moderna ivi
3918. Pane di frutti 664
3919. Bavarese di noci fresche ivi
3920. Budino ghiacciato alla Nesselrode. . 665
3921. Budino ghiacciato alla Duchessa di Genova ivi
3922. Budino ghiacciato alla Ponti . . . ivi
3923. Budino alla Richelieu ivi
3924. Budino gelato alla Sambuy ivi
3925. Budino di mele alla parigina . . . 666
3926. Budino gelato alla Montmorency . . ivi
3927. Budino alla Malakoff ivi
3928. Budino di riso all'imperatrice . . . ivi
3929. Budino gelato alla marchesa . . . 667
3930. Budino alla diplomatica ivi
3931. Budino alla diplomatica con frutti . ivi
3932. Budino « Ideal » ivi
3933. Tivoli alle fragole ivi
3934. Timballo alla « maggiostrina » . . ivi
3935. Timballo pasta di mandorle per gelati 668
3936. Timballo alla Chateaubriand . . . ivi
3937. Timballo di marenghe ivi
3938. Timballo di marenghe in foggia d'alveare ivi
3939. Torta « Peloponnesa ». 669
3940. Sciarlotta all'arlecchina 670
3941. Sciarlotta alla « Chantilly ». . . . ivi
3942. « Sciarlotta » alla Della Torre . . . ivi
3943. Sciarlotta alla Valentina ivi
3944. Sciarlotta regina 671
3945. Sciarlotta alla Rinascenza ivi
3946. Pasticcini di pesche alla Voltorre . . ivi
3947. Pere alla veneziana ivi

Pag.

3948. Pere alla sultana 671
3949. Mele alla parigina 672
3950. Pesche alla cardinalesca ivi
3951. Macedonia di frutti e macedonia svedese ivi
3952. Mastello o paniere alla Chantilly . . ivi
3953. Pesche alla « Grand Hôtel » . . . ivi
3954. Pere all'imperatrice 673
3955. Pere alla marchesa ivi
3956. Frutte rinfrescate al kirsch ivi
3957. Sopa di Santa Teresa ivi
3958. Frittata soffiata norvegiana a sorpresa ivi
3959. Crema rovesciata ivi
3960. Crema rovesciata « Opera » ivi
3961. Crema alla Chantilly ivi
3962. Crema alla fiorentina ivi
3963. Crema alla viennese ivi
3964. Crema « Malakoff » ivi
3965. Crema alla creola 676
3966. Suprema pralinata alla Colombià . . ivi
3967. « Flamri » o « Flummery » ivi
3968. Monte bianco di marroni ivi
3969. Monte bianco di fragole 677
3970. Spumette vanigliate co' pistacchi . . ivi
3971. Spumette al cognac ivi
3972. Spumette al cioccolatto ivi
3973. Pastine piccole « Perfette » ivi
3974. Dolce « Giovane Italia » 678
3975. Dolce Vittoria ivi
Dolci per piatti da portata . . . ivi
Degli impasti 679
3976. Pasta sfogliata ivi
3977. Pasta per pasticci caldi e freddi . . 680
3978. Pasta di credenza ivi
3979. Pasta per foderare tartelette . . . ivi
3980. Pasta per foderare timballi ivi
3981. Pasta per fare cestelli fantasia . . ivi
3982. Pasta da tagliatelle per orlature e decorare timballi ivi
3983. Pasta per budini inglesi ivi
3984. Pasta per pasticci all'inglese . . . ivi
Delle paste lievitate 681
3985. Pasta per briozzi ivi
3986. Pasta per babà ivi
3987. Pasta per babà comuni ivi
3988. Pasta per « Savarini » ivi
3989. Pasta per « Kugloff » viennesi . . . ivi
3990. Pasta per piccoli bastoncini e forme diverse per thè 682
3991. Pasta frolla per crostate ivi
3992. Pasta frolla per tortelette ivi
3993. Pasta frolla per « Napolitana » . . ivi
3994. Pasta frolla per pasticceria da thè . ivi
3995. Pasta frolla per pasticceria siringata ivi
3996. Pasta frolla con mandorle ivi

Pag.

3997. Pasta Reale per bignoli 683
3998. Pasta reale per panetti zuccherati . ivi
3999. Pasta Reale per tortelette e formaggio ivi
4000. Pasta per biscotti semplici ivi
4001. Pasta per biscotti di Savoia . . . ivi
4002. Pasta da biscotti alla crema . . . ivi
4003. Pasta da biscotti portoghesi . . . ivi
4004. Pasta da biscotti al cioccolatto . . ivi
4005. Pasta da biscotto colle mandorle . . ivi
4006. Pasta da biscotti detta « genovese » . 684
4007. Pasta da biscotto sabbioso ivi
4008. Pasta da marenghe ivi
4009. Pasta da marenghe all'italiana . . ivi
4010. Pasta da biscotto di Spagna . . . ivi
4011. Pasta Margherita ivi
4012. Pasta Russa ivi

Salse calde per dolci 685

4013. Salsa di lamponi ivi
4014. Salsa di fragole ivi
4015. Salsa alla crema vaniglia ivi
4016. Salsa alla crema nocciuola ivi
4017. Salsa alla crema di marroni . . . ivi
4018. Salsa al kirsch ivi
4019. Salsa al vino di madera ivi
4020. Salsa sugo di ribes ivi
4021. Salsa d'albicocca ivi
4022. Salsa al marsala all'inglese ivi
4023. Salsa calda al marsala 486
4024. Salsa calda d'albicocche composte . ivi
4025. Salsa calda di pesche ivi
4026. Salsa calda al « poncio » ivi
4027. Salsa calda « Bischoff » ivi
4028. Salsa calda « Vesuviana » ivi
4029. Salsa calda « Singapore » 687
4030. Salsa calda crema legata ivi
4031. Salsa zabaglione ivi
4032. Salsa calda di crema al moka . . . ivi
4033. Salsa cioccolatto alla vaniglia . . . ivi
4034. Guarnizione per dolci caldi ivi

Delle creme 688

4035. Crema pasticciera ivi
4036. Crema di mandorle per torte e tortelette ivi
4037. Crema S. Onorato ivi
4038. Crema patticciera alle mandorle per farcire sfogliate ivi
4039. Crema inglese semplice ivi
4040. Crema inglese fredda alla vaniglia . ivi
4041. Crema all'inglese al caffè ivi
4042. Creme per dolci « Imperatore » alla vaniglia ivi
4043. Crema « Imperatore » alle nocciuole . 689
4044. Crema « Imperatore » al cioccolatto . ivi
4045. Crema « Imperatore » al caffè . . . ivi
4046. Crema « Imperatore » al pistacchio . ivi

Pag.

4047. Crema cioccolatto a bagnomaria . . 689
4048. Crema nelle tazze alla vaniglia . . ivi
4049. Crema alla vaniglia per farcire pasticcieria grossa e minuta . . . ivi
4050. Crema bavarese al caffè ivi
4051. Crema bavarese all'annanasso . . . ivi
4052. Crema bavarese alle mandorle . . . ivi
4053. Crema bavarese alla nocciuola . . . ivi
4054. Crema bavarese colle fragole . . . 690
4055. Frangipane ivi
4056. Zabaglione ivi
4057. Caffè tostato per l'essenza di crema . ivi
4058. Mandorle alla perlina ivi
4059. Nocciuole alla perlina ivi

Dello zucchero, sua chiarificazione, cottura, ecc. ivi

4060. Zucchero filato 692

La decorazione moderna 693

4061. Bordura alla palermitana 693

Delle Coppe, Cestini, Canestri, ecc. ivi

4062. Pasta di mandorle, cotta, per costruzioni 694

Sfogliale, Briozzi, Biscotti, Savarini Babà, Croccanti, Torte, Focaccie e Dolci fantasia 695

4063. Mille foglie alla crema vaniglia . . ivi
4064. Mille foglie alla marmellata d'albicocche ivi
4065. Biscotto sabbioso alla tedesca . . . ivi
4066. Mille foglie di biscotto alla tedesca . ivi
4067. Pasticcio alla napoletana 696
4068. Dolce Sant'Onorato ivi
4069. Dolce S. Antonio 697
4070. Pasticcio alla bergamasca ivi
4071. Briozzo alla francese ivi
4072. Corona di briozzo colla medesima pasta ivi
4073. Briozzo alla tedesca ivi
4074. Savarino 698
4075. Savarino alla Carlo V. ivi
4076. Babà alla francese ivi
4077. Babà alla viennese ivi
4078. Babà con bavarese ivi
4079. Babà con marroni ivi
4080. Coppa in croccante con fragoloni . . 699
4081. Croccante fantasia ivi
4082. Piccoli croccanti guarniti di panna montata ivi
4083. Croccante d'arancie, oppure di mandarini ivi
4084. Croccante di bignoli 700
4085. Croccante di pasta genovese . . . ivi
4086. Caramellato alla crema di marroni . ivi
4087. Fragoloni di marenga ivi
4088. Setaccio di fragolina 701
4089. Bocca di dama ivi

Pag.

4090. Dolce alla napoletana 701
4091. Tartara alla crema 702
4092. La « Torta sgrostata » ivi
4093. Torta di pinoli 703
4094. Torta nociata alla moderna ivi
4095. Torta di nocciole all'Ambrosetti . . 704
4096. Torta di pasta frolla alla genovese . ivi
4097. Torta di pesche in sorpresa ivi
4098. Torta alla De Amici ivi
4099. Torta alla Saker 705
4100. Torta alla berlinese ivi
4101. Torta con rabarbaro all'inglese . . ivi
4102. Torta co' mirtilli ivi
4103. Torta « Don Quijote » 706
4104. Torta alla Lintzer ivi
4105. Torta genovese alle nocciuole, al pistacchio, al pralinato, al cioccolatto 707
4106. Torta genovese scoperta al cioccolatto, alle nocciuole, al pistacchio . . . ivi
3107. Torta genovese con crema ghiacciata al cioccolatto ivi
4108. Torta di mandorle alla genovese . . 708
4109. Torta di pinoli e mandorle ivi
4110. Torta alla Bismarch ivi
4111. Torta alla Vatel ivi
4112. Torta Richelieu alla nocciuola, al cioccolatto, alla fragola ivi
4113. Torta di sfogliata colle mandorle . . 709
4114. Torta sfogliata con marmellata . . ivi
4115. Torta crema marzapane ivi
4116. Torta di albicocche a crudo . . . ivi
4117. Torta d'albicocche in siroppo . . . ivi
4118. Genovese al punch 710
4119. Genovese all'arancia ivi
4120. Genovese di Manchester ivi
4121. Stiacciata « Fortuna » per l'Epifania ivi
4122. Focaccia alla tedesca ivi
4123. Focaccio pasquale dei russi 711
4124. Koujenak alla rumena ivi
4125. Tronco d'albero alla crema imperiale con cioccolatto 712
4126. Cavolfiore alla vaniglia 714
4127. Cavolfiore al kirsch ivi
4128. Melone ivi
4129. Melagrana fantasia 714
4130. Pannocchia di formentone 715
4131. Ananasso sopra vaso ivi
4132. Ananasso di pasticceria ivi
4133. Ananasso « Letizia » ivi
4134. Pasta alla SS. Annunziata ivi
4135. Pasticcio « Otello » 717
4136. Dolce nazionale ivi
4137. Rullo alla prussiana nello spiedo . 718
4138. Gattafuro indiano ivi
4139. Isola galleggiante ivi

Pag.

Paste piccole da credenza 718
Dei Fornatelli 719
4140. Pasticcetti secchi per thé 720
4141. « Matzoth » Pane azimo per thé . . ivi
4142. « Mondelbrod » alzaziano ivi
4143. Biscotti salati 722
4144. « Brissley » Cialdoni per thé . . . ivi
4145. Lady Cake ivi
4146. Cialdoni secchi ivi
4147. Gallette o biscotti alla Svizzera . . ivi
4148. « Piaceri » per gelati 723
4149. Uove molli ivi
4150. Pastellette d'ananasso ivi
4151. « Trancie » di Vienna ivi
4152. Marenghe ivi
4153. Piccoli milanesi ivi
4154. Sfogliatine al marzapane 724
4155. Successi ivi
4156. Tegole ivi
4157. Conchiglie ivi
4158. Marionette ivi
4159. Finanzieri 725
4160. Capricci ivi
4161. Lingue di gatto colle noci ivi
4162. Sabbiosi d'Orleans 726
4163. Cappellini d'angelo ivi
4164. Piccoli pastiscini « Sport » ivi
4165. Amaretti secchi ivi
4166. Amaretti perfetti ivi
4167. Berlinesi ivi
4168. Bastoncini 627
4169. Bastoncini senza nova ivi
4170. Piccoli Reali ivi
4171. Gusto di dama ivi
4172. « Maddalene » all'alkermes ivi
4173. « Maddalene » alle due creme . . . 728
4174. Tortelette alla Tina di Lorenzo . . ivi
4175. Tortelette alla menta ivi
4176. Tortelette sabbiose ivi
4177. Tortelette norvegesi ivi
4178. Tortelette alla russa 729
4179. Tortelette di Siria ivi
4180. Tortelette soffiate alla bordolese . . ivi
4181. Piccoli soffiati di fragole alla Jolanda ivi
4182. Berlingozzi o Darìole 730
4183. Pasticcetti pralinati detti « Viennesi » ivi
4184. Pane al latte ivi
4185. Piccoli « napoletani » 731
5186. Panetti del Paradiso ivi
Del Folklorismo dulciario ivi
4187. Panettone di Milano 732
4188. Tortelli alla milanese 733
4189. Amaretti « Brutti e buoni » . . . 734
4190. Pan d'oro di Verona ivi
4191. Panettone alla veneziana ivi

Pag.

4192. Focaccia alla veneziana 734
4193. Ciambellette broadine alla veneta . 735
4194. « Bussolà » di Brescia ivi
4195. Torta mantovana 736
4196. Offelle mantovane ivi
4197. Pan dolce di Genova ivi
4198. Le « Frappe « o « Sfrappole » . . . 737
4199. « Crostoli » alla romagnola ivi
4200. Torta di farina gialla ivi
4201. « Miottini » o « Mistocchine » di farina gialla 738
4202. « Intringoni » alla reggio-emiliana . ivi
4203. « Sugoli » o « Sughi » ivi
4024. Fritto di « castagnole » alla romagnola ivi
4205. Tortellini alla reggio-emiliana . . . 739
4206. « Bensone » modenese ivi
4207. Pinoccate di Perugia ivi
4208. Panforti di Siena 740
4209. Pan pepato ivi
4210. Ricciarelli di Siena ivi
4211. Cavallucci di Siena 741
4212. Cialdoni ivi
4213. « Conci » pel « Berlingaccio » . . . ivi
4214. « Cupate » alla sienese 742
4215. Pastine di farina gialla all'antica . ivi
4216. Favette dei morti ivi
4217. Ossi da mordere 743
4218. Ciabatte di S. Antonio ivi
4219. Confortino 744
4220. Pasta reale alla siciliana ivi
4221. « Cassata » alla siciliana ivi
4222. « Cubbarda » o « Kubaika » . . . 745
4223. Cannôli o « Testa di turco » . . . ivi
4224. « Mustazuoli » alla siciliana . . . ivi
4225. « Pignolata » siciliana 746
4226. « Uccidatu » o ciambellla patermitana ivi
4227. Biscotti di S. Martino ivi
4228. « Cuccia » di S. Lucia 747
4229. Budini dolci alla siciliana ivi

Pag.

4230. « Niuleddi » e « meli » 747
4231. « Cuciuleddi » e « meli » 748
4232. « Pilichitus » ivi
4233. « Germinus » ivi
4234. « Suspirus » ivi
4235. « Mustazzolus » o amaretti d'Oristano 749
4236. « Panisabba » o sapa ivi
4237. Aranciata e « Pompie » ivi
4238. Carta di musica ivi
Delle Composte e Confetture . . . 750
Serie delle principali composte semplici ivi
4239. Albicocche ivi
4240. Ananasso ivi
4241. Banane ivi
4242. Ciliegie ivi
4243. Fragole ivi
4244. Lamponi ivi
4245. Mele 751
4246. Mirabelle ivi
4247. Pere ivi
4248. Pesche ivi
4249. Prugne ivi
4250. Rabarbaro ivi
Delle Confetture ivi
Serie delle Marmellate 752
4251. Frutti rossi ivi
4252. Frutti a nocciolo ivi
4253. Frutti a semini ivi
4254. Frutti acquosi ivi
Delle Gelatine 753
4255. Gelatina di arancie ivi
4256. Gelatina di cotogne ivi
4257. Gelatina di ribes 754
4258. Gelatina d'uva spina o ribes bianco ivi
4259. Getatina di ribes a freddo ivi
4260. Marroni canditi ivi
4261. « Rahat-Loukhoum » ivi
4262. « Kalougas » 755

CAPO. XVI. — GELATI, SORBETTI, RINFRESCHI.

Pag.

Gelati, Sorbetti, Rinfreschi . . . 756
Delle miscele frigorifiche 758
Apparecchi e composizioni per gelati semplici 759
4263. Crema semplice e crema alla vaniglia ivi
Apparecchi diversi di crema . . . ivi
4264. Caffè ivi
4265. Cioccolatto ivi
4266. Nocciuole ivi
4567. Pistacchi 759

Pag.

4268. Mandorle 760
4269. Mandorle (*pralinate*) ivi
4270. Marroni ivi
4271. Crema alla montanina ivi
Apparecchio per gelati con frutti, o essenze, o liquori ivi
Apparecchi diversi per gelati di frutta 761
4272. Albicocche ivi
4273. Ananasso ivi

	Pag.
4274. Arancie	761
2475. Banane	ivi
2476. Ciliegie	ivi
2477. Fragole e Lamponi	ivi
4278. Limone	ivi
4279. Mandarine	ivi
4280. Melone	ivi
4281. Nespole del Giappone	ivi
4282. Pere	ivi
4283. Pesche o Prugne	762
4284. Ribes o melograna	ivi
4285. Uva e melograna	ivi
4286. Violette	ivi
Appàrecchi per gelati con liquori	ivi
Preparazione dei gelati	ivi
Del modellaggio dei gelati	ivi
Gelati vari derivati dalle formole precedenti	763
4287. Alhambra	ivi
4288. Carmen	ivi
4289. Contessa Maria	ivi
4290. Dama Giovanna	ivi
4291. Dora	ivi
4292. Fiorella	ivi
4293. Francillon	ivi
4294. Gelati modellati	ivi
4295. Isole	ivi
4296. Maddalene	ivi
4297. Marenghe gelate	ivi
4298. Maria Teresa	ivi
4299. Pezzi duri	ivi
4300. « Plombière »	764
4301. Spumoni	ivi
4302. Stracchini	ivi
4303. Gelato al tartufo	ivi
4304. Gelato alla crema di marroni	765
Delle Coppe	ivi
4305. Antigny	ivi
4306. Dama bianca	ivi
4307. Eugenia	ivi
4308. Favorita	ivi
4309. Giacomo	ivi
4310. Malmaison	ivi
4311. Messicana	ivi
4312. Petit-Duc	ivi
4313. Tutti-frutti	ivi
4314. Coppa alla « Capodimonte »	766
Gelati leggeri	ivi
Biscotti gelati	ivi
4315. Apparecchio per biscotto	ivi
Biscotti gelati diversi	ivi
4316. Benedettina	ivi
4317. Marchesa	ivi
4318. Monte-Bianco	767
4319. Napoletana	ivi
4320. Principessa	767
4321. Sigurd	ivi
Delle bombe	ivi
4322. Modellaggio delle bombe	ivi
4323. Bomba « uomo di neve »	ivi
4324. Bomba alla calabrese	768
4325. Bomba alla Cavallotti	ivi
4326. Gelato « Moskova »	ivi
Delle Spume	769
4327. Spume diverse	ivi
4328. Spuma alle fragole	ivi
4329. Spume alla Cinzano	ivi
Dei soffiati gelati	770
Modellaggio dei soffiati	ivi
Del Perfetto	ivi
4330. « Perfetto » all'« Himalaja »	ivi
Dei " Puddinghi „ gelati	771
4331. Gelatina al latte	ivi
4332. Puddingo « Miramar »	ivi
4333. Puddingo « Seymour »	ivi
4334. Puddingo « Castries »	ivi
4335. Puddingo « Maria-Rosa »	ivi
Dei Sorbetti e delle Granite	772
4336. Sorbetto alla siciliana	ivi
Delle Granite	ivi
4337. Granite internazionali	773
Delle " Marchese „	ivi
Degli " Spooms „	ivi
4338. Poncio alla romana	ivi
Della " Cassata „ siciliana	774
4339. Cassata di pesche o mandarine	ivi
4340. Cassata alla malvasia	ivi
4341. « Plombière » alla « Sposa bianca »	ivi
4342. Gelato « Ammiraglio Togo »	775
Dei gelati " fantasia „	ivi
4343. Ananasso velato all'orientale	ivi
Rinfreschi e ristori, caldi e freddi, per balli ed altri trattamenti	776
4344. Bavarese	ivi
4345. Caffè gelato	777
4346. Limonata ed Aranciata	ivi
Ponci caldi e freddi e vini caldi	ivi
4347. Poncio al kirsch	ivi
4348. Poncio alla marchesa	ivi
4349. Poncio al rhum	ivi
4350. Poncio freddo	ivi
4351. Vino caldo	ivi
4352. Vino caldo all'arancia	778
4353. « Champagne Cup »	ivi
4354. « Claret Cup »	ivi
4355. Coppa di Maggio	ivi
4356. « Maitrank » all'ananasso ed allo sciampagna	ivi
4357. Creme di fiori	779
4358. « Coctail »	ivi

CAPO XVII. — DELLE CONSERVE ALIMENTARI.

		Pag.
	Delle conserve alimentari	780
4359.	Manzo lessato conservato in scatole	781
4360.	Lingue di manzo o di vitello conservate	ivi
4361.	Oche in conserva	ivi
4362.	Fegati d'oca	782
4363.	Tartufi bianchi di Piemonte	ivi
4364.	Tartufi neri	ivi
4365.	Funghi porcini	783
4366.	Funghi in addobbo alla genovese	ivi
4367.	Funghi in scatola alla francese	ivi
4368.	Funghi trifolati conservati in scatola	783
4369.	Funghi porcini sott'aceto	784
4370.	Funghi in composta sott'olio	ivi
4371.	Cetriolini verdi sott'aceto	ivi
4372.	Cipolline sott'aceto in guazzetto	ivi
4373.	Barbabietole in marinata	ivi
4374.	Mostarda d'uva alla toscana	785
4375.	Per conservare le pesche fresche	ivi
4376.	Conserva d'albicocche	ivi

CAPO XVIII. — DELLE LISTE CIBARIE E LORO EVOLUZIONE.

	Pag.
Delle liste cibarie e loro evoluzione	786
La riforma iniziata da S. M. il Re d'Italia	796
Le prime liste cibarie di Casa Reale scritte in italiano	801
Delle liste cibarie moderne	803
Congedo	807

1911

SOCIETÀ
EDITRICE
TIPOGRAFICA
SUCC. WILMANT
LODI-MILANO

Prezzo

dell' Opera completa

Lire 50